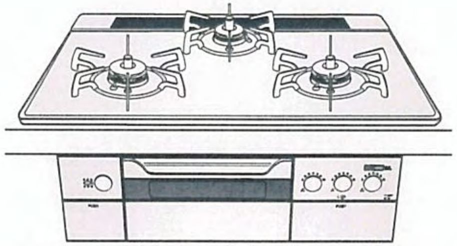
取扱説明書

タカラシステムキッチン用ガスこんろ

TAF900WV60C



家庭用　保証書付　ガス機器防火性能評定品

◎両面焼き水なしグリル
◎ハイパーガラスコートトッププレート
◎機能選択モード付き（揚げもの・湯沸し・煮もの・炊飯機能）
◎グリルオートメニューモード付き
◎レンジフード連動機能付き
◎音声お知らせ機能付き
◎左右バーナ強火力コンロ

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

このたびはタカラシステムキッチン用ガスこんろをお求めいただきまして、ありがとうございます。

- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。
- この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
また、この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などを確認のうえ、大切に保管しておいてください。
- この取扱説明書の他に工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書と一緒に大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失された場合は当社フリーダイヤルまでお問い合わせください。

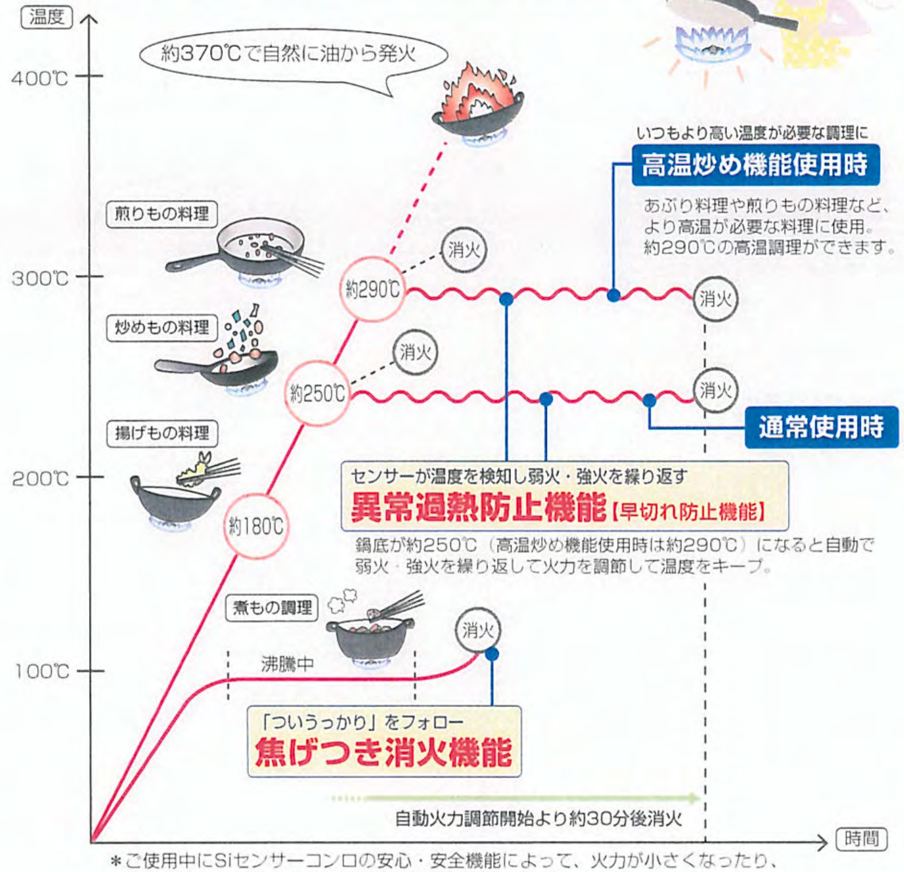
Takara standard

全口センサー搭載

Siセンサーコンロ

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。
安心（Safety）、便利（Support）、笑顔（Smile）を約束する、賢い（intelligent）温度センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。

おまかせ機能で調理を楽しく、安心に



＊ご使用中にSiセンサーコンロの安心・安全機能によって、火力が小さくなったり、消火することがありますが、機器の故障ではありません。

よくある質問を

チェック!!

? 点火ボタンを押しても火がつかない

乾電池を確認してください

乾電池が消耗すると火がつきません。

乾電池の交換は…20ページ参照

? 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能が働いています

センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎることを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると安全のため消火します。
＊高温炒め機能を使用しているときも同様です。

→26ページ参照

? コンロで焼網が使えない

コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。

焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

もくじ

各部のなまえ …… 3
特長/安心・安全機能/便利機能 …… 5
かんたん使いかたガイド …… 7

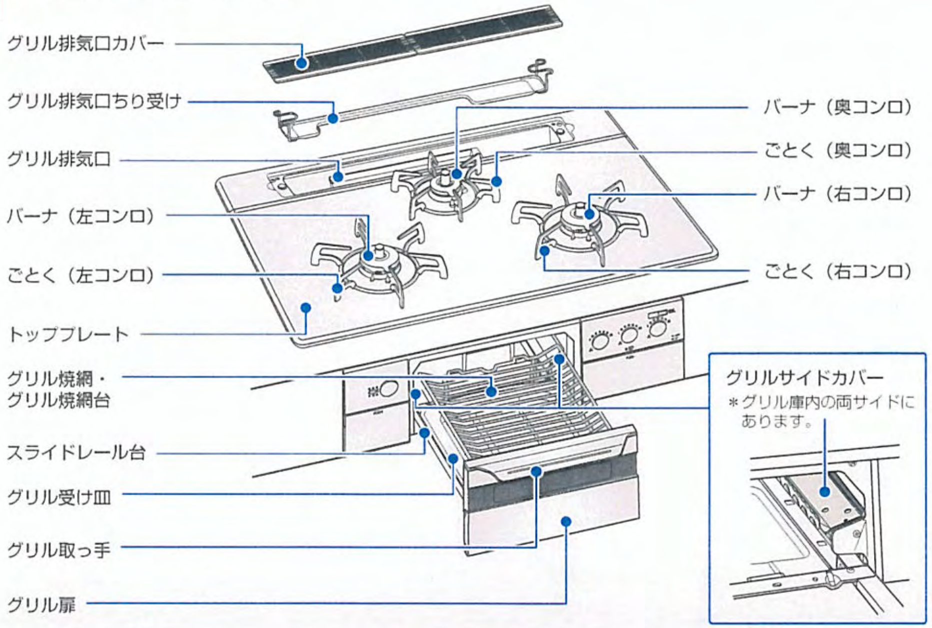
安全なご使用のために
安全上のご注意
使用時に必ずお守りください …… 9
設置について …… 17

ご使用前に確認ください
部品の設置確認 …… 19
乾電池の交換方法 …… 20
コンロをご使用の前に …… 21

使いかた
コンロ
コンロの使いかた（基本の操作）…… 23
煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能）…… 25
コンロタイマーを使う …… 27
機能選択モード
左右コンロ
揚げものをする …… 29
お湯を沸かす …… 31
煮ものをする …… 33
奥コンロ
ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く …… 35
グリル
グリルの使いかた …… 39
マニュアルモード（手動調理）…… 41
オートメニューモード（自動調理）…… 43
ダッチオーブンモード（手動調理）…… 47
レンジフード連動機能の使いかた …… 49
各種設定の変更（カスタマイズ機能・さらに安心モード）…… 51

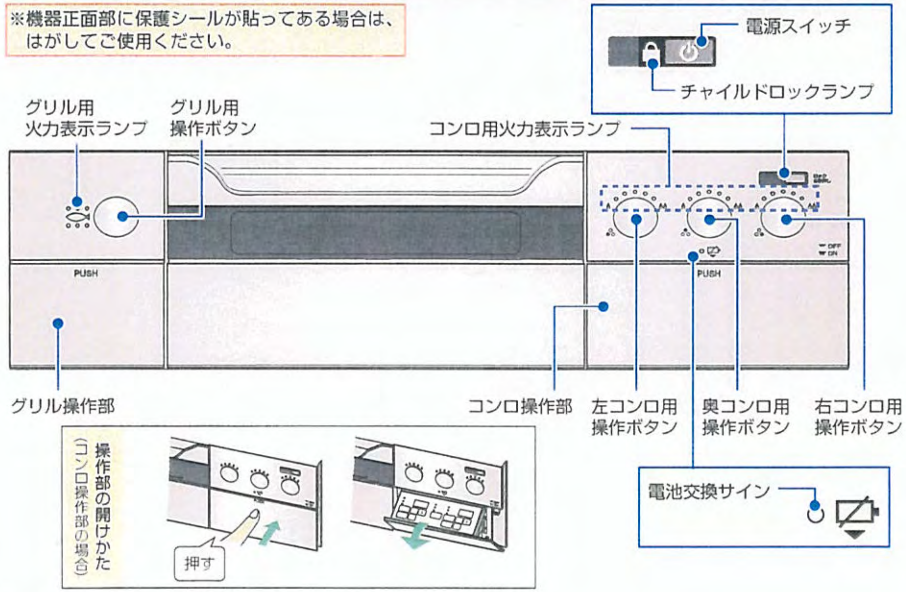
長くご利用いただくために
日常点検とお手入れ …… 56
部品の取り付けと取り外し …… 59
お手入れのしかた …… 63
よくあるご質問（Q&A）…… 69
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら …… 79
保管とアフターサービス …… 83
仕様 …… 85
保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ



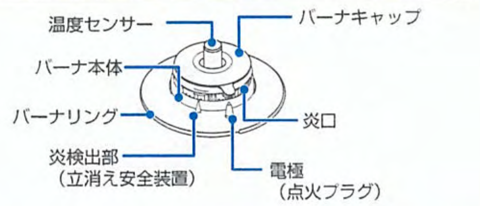
正　面　図

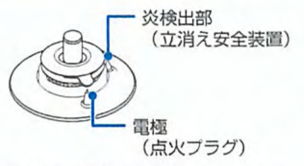
※機器正面部に保護シールが貼ってある場合は、はがしてご使用ください。



バーナ部　拡大図

左右コンロ　　奥コンロ

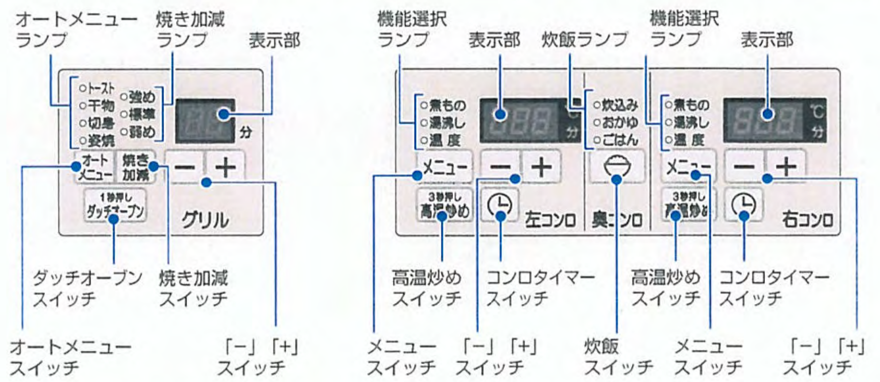




＊奥コンロは炎検出部の位置が異なります。

操作部　拡大図

グリル操作部　　コンロ操作部



NEXTサイン機能

点火したり、スイッチを押すと次に操作できるスイッチを点滅させて教えてくれるナビゲーション機能です。

例）コンロタイマーの設定

※操作できるスイッチ以外を押すと“ピピー”と音が鳴り、操作を受け付けません。

特　長

◆ツインシールドバーナ
従来のコンロに比べ受け皿がなく、お手入れが簡単です。コンロバーナ周りとバーナリング周りの両方をパッキンで密閉し、万が一ふきこぼれても煮汁の浸入を防ぎます。

◆トッププレート
ハイパーガラスコートトッププレート：美観性に加えて万が一の衝撃にも強い素材です。
また、外周がフレームレスでお手入れしやすいトッププレートです。

◆安心らくグリル
水のいらない両面焼きワイドグリルで、大きめの食材も素早く、こんがり焼き上げます。上付き取っ手でより自然な姿勢で操作でき、また、従来よりも長くスムーズに引き出せるため、食材の出し入れも楽々。グリル受け皿・グリル焼網はお手入れしやすいコーティング加工、グリルサイドカバーは左右共通で簡単に着脱してお手入れできます。3重構造のガラス扉で従来よりも大幅に扉面の温度を下げており、より安心してお使いいただけます。

◆音声おしらせ機能
乾電池の消耗や安心・安全機能が働いたときに音声でもおしらせする機能を搭載しています。

安心・安全機能

立消え安全装置
左右コンロ　奥コンロ　グリル

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

天ぷら油過熱防止機能
左右コンロ　奥コンロ

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度に近付くと自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

消し忘れ消火機能
左右コンロ　奥コンロ　グリル

万一の消し忘れのために、点火後最大でコンロは約120分、グリルは約15分で自動的にガスを止め消火します。

カスタマイズ機能（51ページ）
→コンロは自動消火するまでの時間を10分～120分（10分間隔）に変更することもできます。

焦げつき消火機能
左右コンロ　奥コンロ

煮物などの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。
- 鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
- 機能選択モード使用中は焦げつき消火機能は働きません。

グリル過熱防止機能
グリル

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動的にガスを止め消火します。

異常過熱防止機能【早切れ防止機能】
左右コンロ　奥コンロ

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動的にガスを止め消火します。

感震停止機能
左右コンロ　奥コンロ　グリル

機器本体が地震などの強い揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動的にガスを止め消火します。

カスタマイズ機能（51ページ）
→感震停止機能を解除することもできます。

電源オートオフ機能
調理終了後、電源スイッチを切り忘れても約3分経過すると自動で電源を切ります。

カスタマイズ機能（51ページ）
→電源が切れる時間を変更することもできます。

フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】
グリル

万一グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

便利機能

タイマー機能
左右コンロ　グリル

コンロは左右コンロで1～120分まで設定できます。
グリルは1～15分まで設定できます。
設定した時間が経過すると自動消火し、メロディでお知らせします。

レンジフード連動機能
ビルトインコンロ側の点火・消火に連動してレンジフードも運転・停止します。レンジフードのつけ忘れ・消し忘れの心配がなくなります。
（対応しているレンジフードとの組み合わせが必要）

カスタマイズ機能（51ページ）
→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

マニュアルモード【手動調理】
グリル

設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、メロディでお知らせします。

オートメニューモード【自動調理】
グリル

生魚の姿身・切り身や干物、トーストなどをオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上がるので、誰にでも簡単に調理することができます。

カスタマイズ機能（51ページ）
→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。

ダッチオーブンモード【手動調理】
グリル

別売のダッチオーブンを使用してグリルでオーブン風の調理をすることができます。

高温炒め機能
左右コンロ

煎りもの料理など高温が必要な調理の場合にご使用ください。高温炒め機能をご使用時も異常過熱防止機能が働き、高温になり過ぎたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると消火します。

機能選択モード
左右コンロ　奥コンロ

調理時に自動的に火力を調節したり、消火することのできる機能選択モードが付いています。

■揚げもの温度調節機能
左右コンロ

天ぷらなどの揚げもの調理をするときに、油の温度を7段階（140～200℃）のいずれかに一定に保ちます。

■湯沸し機能
左右コンロ

沸騰後、自動消火します。保温時間を設定すれば弱火で保温した後、自動消火します。

カスタマイズ機能（51ページ）
→沸騰のお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合にタイミングを変更することもできます。

■煮もの機能
左右コンロ

焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節し、設定した時間が経過すると自動消火します。

■炊飯機能
奥コンロ

ごはん（白米・炊込み）を炊く
：自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。
おかゆを炊く
：自動的におかゆを炊き、炊きあがり後に自動消火します。

カスタマイズ機能（51ページ）
→炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更することもできます。

かんたん使いかたガイド

電源を入れる
点灯するまで押す（0.2秒以上） ピッ

操作部を開ける
（コンロ操作部の場合）
押す → 開く

チャイルドロックを設定/解除する ⇒23ページ参照

音と、音声でおしらせするまで電源スイッチを押してください。（3秒以上）
電源スイッチを3秒以上押す

ロック	解除
ピピピッ チャイルドロックを設定しました。	ピッ チャイルドロックを解除しました。
マークが点灯	マークが消灯
※チャイルドロックマークは設定後、約3分経過すると消灯しますが、ロックは継続します。	※チャイルドロックを解除すると、電源スイッチが「入」になります。

コンロ

コンロで調理する（基本操作）
⇒23ページ参照

点火する（ピピッ） ▶ 火力調節（弱火 強火） ▶ 消火する（ピー）

コンロタイマーを使う
⇒27ページ参照

点火する（ピピッ） ▶ 火力調節（弱火 強火） ▶ タイマーを設定する：点灯 タイマースイッチを押す（ピッ） ▶ 9 ℃ 分 − ＋ タイマー時間を設定する ▶ 30秒前（ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ） 30 分 秒表示に切り替わる ▶ 自動消火（♪♪♪） 0 ℃ 分 火力表示ランプは消灯 ▶ 操作ボタンを戻す（ピー）

揚げものをする
⇒29ページ参照

点火する（ピピッ） ▶ 火力調節（弱火 強火） ▶ 温度設定をする：点灯 ○煮もの ○湯沸し ●温度 200 ℃ メニュー − ＋（ピッ） 「温度」を選択し温度調節する ▶ ○煮もの ○湯沸し ●温度 200 ℃ メニュー − ＋（ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ） 設定温度になったらおしらせ ▶ 調理を開始する ▶ 消火する（ピー）

お湯を沸かす
⇒31ページ参照

点火する（ピピッ） ▶ 火力調節（弱火 強火） ▶ 湯沸しを設定する：点灯 ○煮もの ●湯沸し ○温度 0 ℃ 分 メニュー − ＋（ピッ） 「湯沸し」を選択する ▶
保温時間0分の場合 ▶ 沸騰後、自動消火（♪♪♪）
保温時間を設定した場合、沸騰後弱火で保温：点滅 ○煮もの ●湯沸し ○温度 8 分（ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ） ▶ 0 ℃ 分 火力表示ランプは消灯 ▶ 操作ボタンを戻す（ピー）

煮ものをする
⇒33ページ参照

点火する（ピピッ） ▶ 火力調節（弱火 強火） ▶ 煮ものを設定する：点灯 ●煮もの ○湯沸し ○温度 メニュー（ピッ） 「煮もの」を選択する ▶ 28 ℃ 分 − ＋（ピッ） タイマー時間を設定する ▶ 30秒前（ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ） 30 分 秒表示に切り替わる ▶ 自動消火（♪♪♪） 0 ℃ 分 火力表示ランプは消灯 ▶ 操作ボタンを戻す（ピー）

ごはんを炊く
⇒35ページ参照

点火する（ピピッ） ▶ 炊飯を設定する：ごはんモードの場合 点灯 ○炊込み ○おかゆ ●ごはん（ピッ） 「ごはん」を選択する ▶ 炊き上がると自動消火、むらし開始 点滅 ○炊込み ○おかゆ ●ごはん（ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ） 火力表示ランプ点滅開始 ▶ 火力表示ランプの点滅位置が2分ごとに変化（カウントダウン） ▶ むらし終了 消灯 ○炊込み ○おかゆ ○ごはん（♪♪♪） 火力表示ランプは消灯 ▶ 操作ボタンを戻す（ピー）

グリル

グリルで調理する（手動調理）※
⇒41ページ参照

点火する（ピピッ） ▶ 火力調節（弱火 強火） ▶ タイマーを設定する：5 分 − ＋（ピッ） タイマー時間を設定する ▶ 30秒前（ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ） 30 秒表示に切り替わる ▶ 自動消火（♪♪♪） 0 火力表示ランプは消灯 ▶ 操作ボタンを戻す（ピー）

オートグリルで調理する（自動調理）
⇒43ページ参照

オートメニューを設定する：点灯 ○トースト ○干物 ○切身 ●姿焼 ○強め ●標準 ○弱め オートメニュー 焼き加減（ピッ） ▶ 焼き加減を設定する：点灯 ○トースト ○干物 ○切身 ●姿焼 ○強め ●標準 ○弱め オートメニュー 焼き加減（ピッ） ▶ 点火する（ピピッ） ▶ 30秒前（ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ） 30 秒表示に切り替わる ▶ 自動消火（♪♪♪） 0 火力表示ランプは消灯 ▶ 操作ボタンを戻す（ピー）

ダッチオーブンで調理する
⇒47ページ参照

ダッチオーブンを設定する：点灯するまで押す（1秒以上） 1秒押し ダッチオーブン（ピピッ） ▶ タイマーを設定する：25 分 − ＋（ピッ） ▶ 点火する（ピピッ） ▶ 30秒前（ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ） 30 秒表示に切り替わる ▶ 自動消火（♪♪♪） 0 火力表示ランプは消灯 ▶ 操作ボタンを戻す（ピー）

※印のある機能以外は機能設定と点火操作はどちらからでも行えます。使用勝手の良い順序でご使用ください。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。
以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

禁止　火気禁止　分解禁止	この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。
注意　発火注意	この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
必ず行う　換気必要	この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

火気禁止

■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気づいたときは…

■ガス事業者の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇その他）のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない

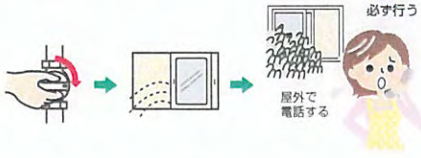
火気禁止

→炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

必ず行う

■すぐに使用を中止する

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
またメーターのガス栓も閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くのガス事業者（供給業者）に連絡する。



必ず行う

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

禁止

使用中は…

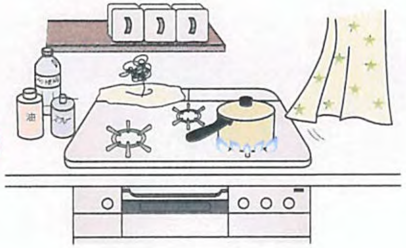
■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

●調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。
特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
●グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
●電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。

禁止



禁止

禁止

■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

禁止

■トップブレートに衝撃を加えない、トップブレートの上に乗らない

トップブレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。
また、鍋などをトッププレートの端に当てるとトッププレートが破損することがあります。
破損したときは、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

禁止

禁止

■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない
また、引火物を使用しない

ガスコンロの近くには…

■爆発のおそれのあるものを置かない

ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠警告　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

禁止　コンロには…

禁止

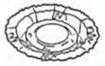
■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

■市販の補助具は使用しない

- 補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。
- 市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーが働き消火したり、トッププレートやごとくの変色、変形の原因にもなります。

省エネごとく



アルミはく製しる受け皿

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

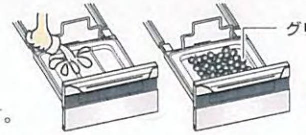
焼網

禁止

禁止　グリルには…

■グリル受け皿にはグリル石やグリルシート、水を入れない

機器の損傷や火災など思わぬ事故の原因になります。



禁止

■脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくをしかない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。

発火注意

■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する

■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。
＊取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。

必ず行う

■グリルを使用後および連続使用の場合は、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

必ず行う

■点火・消火の確認

- **点火時は火がついたことを確認する**
- **消火時は操作ボタンを消火の状態に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める**

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので必ず火が消えたことを確認してください。

禁止

■高温炒め機能を使用中は揚げもの調理をしない

調理油が過熱され発火のおそれがあります。

必ず行う

■異常時・緊急時の処置

①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

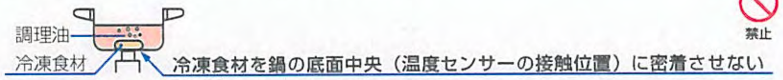
②「よくあるご質問(Q&A)」（69～78ページ参照）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（79～82ページ参照）に従い処置する。

③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまで連絡する。

禁止　揚げもの調理のときは…

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



禁止

■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。

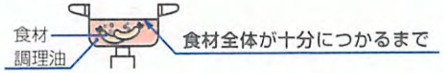
■揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。

必ず行う

■揚げもの調理は食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが働かず、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げもの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。



必ず行う

禁止

■天ぷら油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは絶対に機器から離れない

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると発火するおそれがあります。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

禁止

使用中や使用直後は…

■操作部・操作ボタン・グリル取っ手以外は触らない

●やけどのおそれがあります。

●グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、オーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用するとトッププレートや排気口カバーが熱くなります。１か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。触らないように注意してください。

■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない

ガラスが割れてやけどやけがをする原因になります。

■点火操作時や使用中はバーナ付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。

換気必要

■使用中は必ず換気する

■閉めきった部屋で長時間使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

一酸化炭素中毒の原因になります。

＊ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器およびふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。

禁止

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

禁止

■調理以外の用途には使わない
■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

衣服の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

禁止

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安心・安全機能が正しく働かず機器焼損や作動不良の原因になります。

禁止

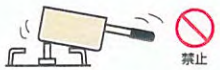
コンロ使用時には…

■ごとくをはずして使用しない

鍋などを直接こんろにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■片手鍋・底が凹んだ鍋・底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋などは不安定な状態で使用しない

片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



必ず行う

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。

■中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用する

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。

禁止

■コンロには石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

禁止

■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。

禁止

■グリル扉に重いものを乗せたり、強い力を加えたりしない

グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

グリル使用時は…

禁止

■グリル使用時は魚などの調理物を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

■グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

あふれた熱気により、トッププレートやボタン等が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。

万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

①操作ボタンを押し込み、消火状態にする
②火が完全に消えるまでグリルを引き出さない
③消火後、点検を依頼する

■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。

■グリル受け皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

注意

■魚などの調理物を取り出すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する

やけどのおそれがあります。

必ず行う

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火してグリル庫内で調理物が発火するおそれがあります。
焼き具合を見ながら火力を調節してください。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

禁止

■排気口に手や顔を近付けない
■鍋の取っ手などを排気口に向けない

高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が焼損をするおそれがあります。

禁止

必ず行う

■グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

必ず行う

機器の点検・お手入れするときは…

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため触るとやけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

■チャイルドロックを設定する（23ページ参照）

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をして行う
■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。特にグリル庫内は見えにくいのでご注意ください。

■バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る
■バーナキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする

炎口がつまったり、濡れたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

必ず行う

■突沸現象に注意する

カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするときは突沸に注意してください。

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。
水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

【突沸現象の予防方法】

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火で混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。
この場合の修理は保証期間内でも有償となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■トッププレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

■使用するバーナの操作ボタンを間違えないようにしてください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

■煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれが機器内部に入った場合や、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きつくと機器を傷めるおそれがあります。

■弱火でご使用の際、キッチンのキャビネット扉は静かに開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。

■熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

安全上のご注意（設置について）

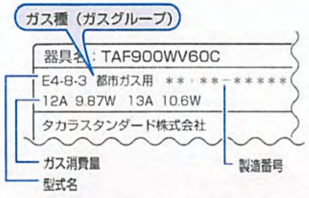
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

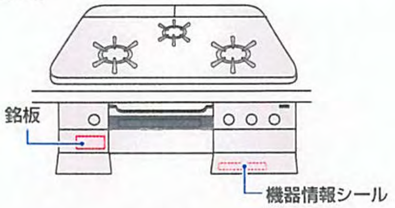
必ず行う

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

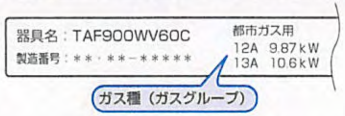
●表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。
●特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
＊銘板は機器前面左側のグリル操作部を開いた正面に貼ってあります。機器情報シールは機器前面右側のコンロ操作部を開いたパネルに貼ってあります。
ガスの種類がわからない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）までご連絡ください。

【例】銘板（都市ガスの場合）



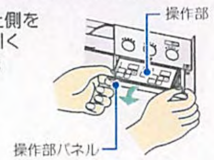


【例】機器情報シール（都市ガスの場合）



銘板・機器情報シールの貼り付け位置の見かた

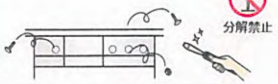
①操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す
②操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く
操作部と操作部パネルが分かれます。
③操作部を機器本体へ押し込む



分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。



必ず行う

■機器の設置（付帯工事）

機器の設置・移動および付帯工事はお買い上げの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。

■ねじ接続

この機器のガス接続工事は専門の資格・技術が必要です。お買い上げの販売店に依頼してください。

必ず行う

■設置場所

工事説明書に従って正しく設置してあることを確認ください。
＊設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

必ず行う

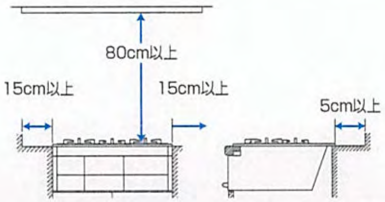
■離隔距離について

火災予防条例で定められていますので必ずお守りください。
距離が近いと火災の原因になります。

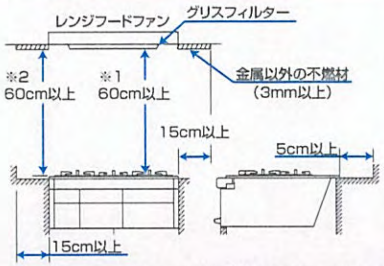
周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

●可燃物と器具は下の表にある離隔距離を離してください。
●表の離隔距離がとれない場合は、必ず防熱板を取り付けてください。

可燃物からの離隔距離（cm）			
上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	5以上



上方周辺をレンジフードファンおよび不燃材で防火措置を取った場合

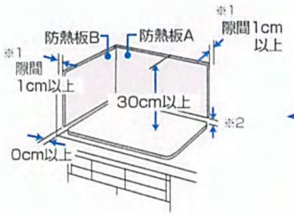


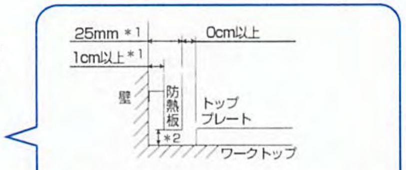
※1　レンジフードファン以外の場合は、80cm以上。
※2　不燃材がない場合、もしくは金属以外の不燃材3mm未満は、80cm以上。

必ず行う

■防熱板について

別売の防熱板A、B（「別売部品のごあんない」84ページ参照）または金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。
＊防熱板A、Bを壁に設置する場合は、壁とトッププレートとの隙間が25mm以上必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。



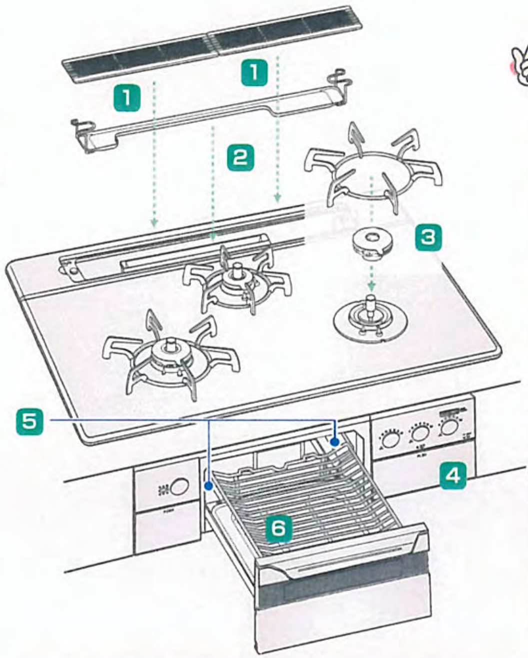


＊1　壁と防熱板のすき間が1cm以上必要です。別売の防熱板A、Bを設置する場合は、壁とトッププレートのすき間が25mm以上必要です。
＊2　ワークトップと防熱板のすき間を設けてください。ただし、トッププレートより高くならないでください。

部品の設置確認

◎**工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。**

バーナキャップやごとくなど、正しくセットされていることを確認してください。
詳しい設置方法は「部品の取り付けと取り外し」（59～62ページ）を参照ください。



チェック!!

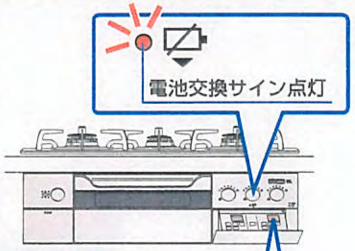
1. グリル排気口カバーは2つとも設置されていますか？
2. グリル排気口ちり受けは設置されていますか？
3. バーナーキャップ・ごとくは浮きや傾きなく設置されていますか？
4. 単1形アルカリ乾電池が2個、正しい向きで設置されていますか？
5. グリルサイドカバーは左右両方とも設置されていますか？
6. グリル焼網・グリル焼網台・グリル受け皿はガタつきなく設置されていますか？
7. 梱包材は残っていませんか？

電池交換サインが点灯・音声でおしらせしたら…乾電池が消耗しています

使用時に電池交換サインが点灯し、音声でおしらせしたときは、乾電池が消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形 1.5V 2個）と交換してください。
交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

予告機能：電池が消耗してくると電源スイッチの「入」操作の際に5回に1回、音声でおしらせします。

ビピッ　乾電池の容量が少なくなくなりました。



乾電池が消耗すると

コンロ操作部（右コンロ表示部）にエラーコードを表示し、音声でもおしらせします。

*乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サイン・エラーコードの点灯や音声でのおしらせはしなくなります。

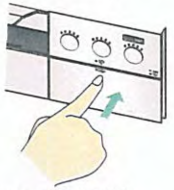
060　エラーコード点滅

ビピッ　乾電池の容量がなくなりました。新しい乾電池と交換してください。

乾電池の交換方法

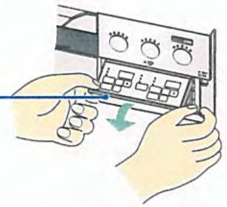
❶ コンロ操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が手前に開きます。



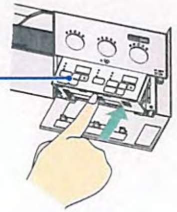
❷ コンロ操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く

操作部と操作部パネルが分かれます。

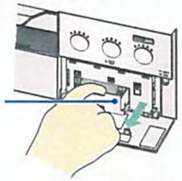


❸ コンロ操作部を機器本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



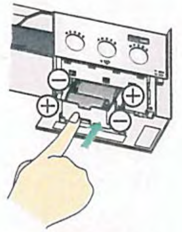
❹ 電池ケースを引き出せるところまでゆっくり引き出す



❺ 古い乾電池を取り外し、新しいアルカリ乾電池を入れる

新品の単1形アルカリ乾電池2個を図のように⊕・⊖の向きを確認して入れてください。

❻ 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

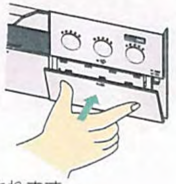


❼ コンロ操作部パネルをゆっくり機器本体へ押し込む

操作部と操作部パネルがくっつきます。

❽ コンロ操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す

操作部が機器本体に収納されます。



⚠注意

禁止

■乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない

乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

必ず行う

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用する

おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わないでください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類・同銘柄の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約半年～1年です。未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月－年）」を過ぎている場合は放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。
また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 充電式の乾電池をご使用になると寿命が短い場合や、使用できない場合があります。
- 機器を廃棄する場合は、乾電池を外してください。ショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがややけどの原因になります。

コンロをご使用の前に

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

鍋の重さは食材を含んで300g以上を目安とする
※重さは鍋や取っ手の形状により異なります。

揚げもの調理時は、200mL以上の油を入れる

鍋底の中心を温度センサーの上面に密着させる
※鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

禁止

■温度センサーは絶対に取り外さない

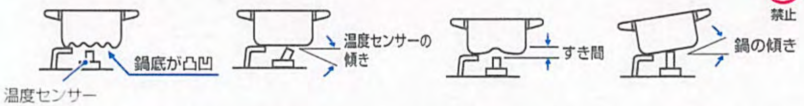
火災などの原因となり大変危険です。

■温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。鍋底と温度センサーの間にはすき間や異物がないようにしてください。
また、安定性の悪い鍋は使用しないでください。
鍋の重さは調理物を含め300g以上が必要です。

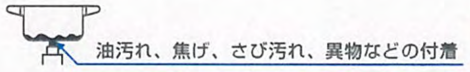
必ず行う

禁止



■鍋底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなどは取り除く

鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



禁止

■耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。

禁止

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

禁止

■温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が働かない場合があります。

必ず行う

■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
■温度センサーと鍋底の密着する部分はいつも清潔にしておく

コンロを使用していないときに、鍋などをごとくの上に乗せておいても温度センサーに支障はありません。しかし、汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

調理に適した鍋を選ぶ (炊飯機能に適した鍋については36ページをご覧ください。)

○：適しています　✕：適していません（温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できません。）

鍋などの種類	油調理		その他の調理	煮もの機能	湯沸し機能	備考
	揚げもの (揚げもの機能含む)	炒めもの				
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※ (多層を含む)	○※	○※	○	○※	○※	温度センサーに適しています。
フライパン 平底中華鍋 アルミ・鉄・ステンレス※(多層を含む)	○※	○※	○	○※	○※	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋（鉄）	○	—	—	—	—	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	✕	✕	○ (ただし、消火する場合があります)	✕	✕	揚げもの調理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。
丸底中華鍋 打ち出し鍋	✕	✕	○	✕	✕	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
やかん	—	—	○	—	○	

※鍋底の厚さの薄い（2.5mm以下）ステンレス製の鍋・フライパンは適していません。

おねがい

中華鍋を使うときは
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しく働きません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

焼網は使用しない！

コンロの使いかた（基本の操作）

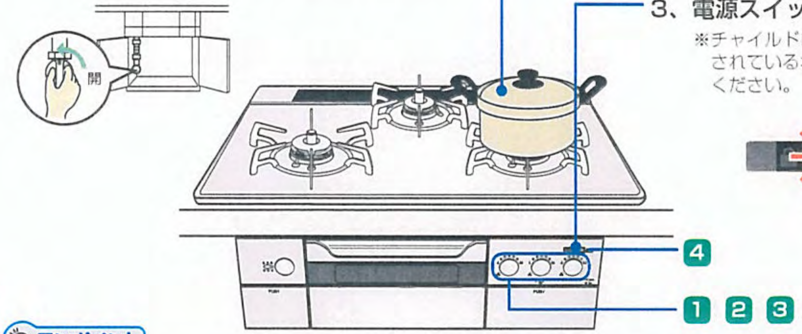
準　備

1、全ての操作ボタンが消火位置であることを確かめ、ガス栓を全開にする

2、ごとくの中央に鍋などを置く

3、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（下記参照）



ワンポイント

◎煎りもの、炒めもの、あぶりものをするときは…
高温炒め機能を使用して調理してください。安心・安全機能が働く温度を一時的に高くします。（25ページ参照）

チャイルドロックについて

小さなお子様のいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンやスイッチをロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしても、ロック解除操作するまではロック状態を記憶しています。

◎ロックを設定すると…
ピピピッ　チャイルドロックを設定しました。

◎ロックを解除すると…
ピッ　チャイルドロックを解除しました。

●押し時間が短いと通常の電源スイッチの「入」「切」操作になりますので、3秒以上しっかり押してください。
●チャイルドロックを設定してから3分※以内（🔒マークが点灯中）は解除以外の操作をしようとすると“ピピー”と音が鳴り、操作を受け付けません。（3分※経過すると🔒マークは消灯しますが、ロックは継続しています。）
※カスタマイズ機能で「電源オートオフ機能」のオフ時間を変更している場合はその時間になります。

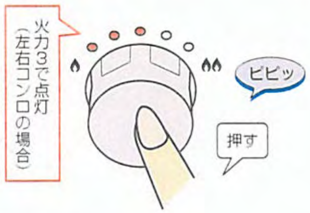
●チャイルドロックを設定したまま電源がオフになると、電源を入れようとしたときに音声でおしらせします。
チャイルドロックを解除してください。
●チャイルドロックを解除すると電源スイッチが「入」になります。

ピピー　チャイルドロック中です。

おねがい

●鍋についた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
●鍋をごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。
《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱

1 点火する



操作ボタンを押して点火する

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。（全コンロとグリル同時に放電）

左右コンロは中火で点火します。（中火点火機能）
…弱火側から3番目までの火力表示ランプが点灯
奥コンロは強火で点火します。
…弱火側から5番目までの火力表示ランプが点灯

●点火していることを確認してください。

2 火力調節する

炎を見ながら操作ボタンをゆっくり回す

●使用中もときどき燃焼を確かめてください。
●操作ボタンを速く回すと、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。また、操作ボタンの操作と火の大きさの変化が合わない場合があります。
●操作ボタンを強火側や弱火側に回し過ぎると“ピピッ”とおしらせ音が鳴ります。

コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火⇔弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能が作動します。

カスタマイズ機能（51ページ）

→火力調節を5段階から9段階に変更することもできます。
より細かな火力調節が可能になります。
※9段階調節にした場合、操作ボタンを1段階回すと次の火力表示ランプが点滅し、もう1段階回すと火力表示ランプが点灯します。

例）9段階調節で火力3から強火側に回した場合

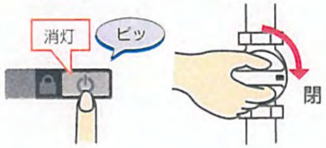
3 消火する

操作ボタンを押し込み、消火する

●火力表示ランプが消灯します。
●必ず消火していることを確認してください。

緊急時には電源スイッチを切ることで消火させることもできます。

4 電源スイッチを切り、ガス栓を閉める



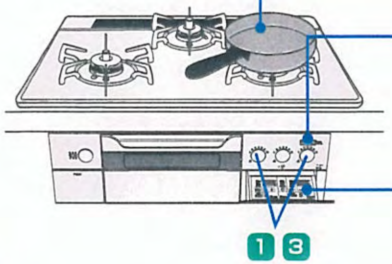
電源スイッチを切り、ガス栓を閉める

燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能） 左右コンロ

煎りもの・炒めもの・あぶりもの料理などで、炎が小さくなったり消えてうまく調理できない場合、高温炒め機能を設定すると、強火⇔弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。（左右コンロ同時に使用可能）

準　備

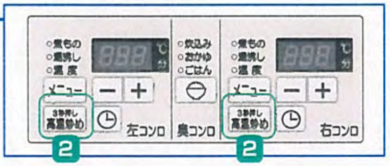


1、ごとくの中央にフライパンなどを置く（左右コンロ）

2、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（23ページ参照）

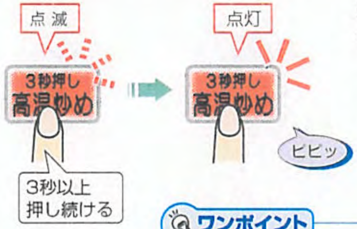
3、コンロ操作部を開ける



1 点火する

操作ボタンを押して点火する

2 高温炒めスイッチを 3秒以上 押す



表示ランプが点滅から点灯に変わり、"ピピッ"と鳴るまで押し続ける（3秒以上）

- ●調理を開始してください。
- ●もう一度高温炒めスイッチを押すと"ピー"と鳴り、高温炒め機能が解除されます。（表示ランプは消灯します。）

ワンポイント

- ●炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、"ピッ"と1回鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。
- ●コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。（27ページ参照）

3 消火する

操作ボタンを押し込み、消火する

消火すると高温炒め機能は取り消されます。

知っておいてね

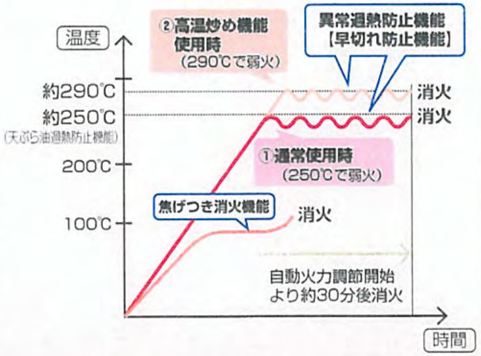
温度センサーのはたらき

①通常使用時

鍋底の温度を検知し、約250℃に達すると弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

②高温炒め機能使用時（左右コンロのみ）

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度（約290℃）で調理できます。高温炒め機能を使用中も、温度センサーの故障を防止するため、温度センサーの温度があがりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。



異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

鍋底の温度を検知し、約250℃（高温炒め機能使用時は約290℃）に達すると弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

- ●最初に弱火になったとき、ブザーが"ピッ"と1回鳴ってお知らせします。
- ●鍋の温度が下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。
- ＊故障ではありません。
- ＊炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナ付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- ＊自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- ＊自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

⚠警告

禁止

■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⚠注意

禁止

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける

温度センサーに焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

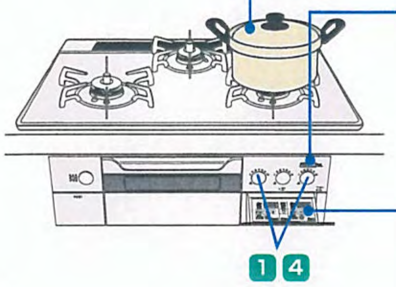
コンロタイマーを使う

左右コンロ

左右コンロに1～120分までの自動消火タイマーを設定できます。（左右コンロ同時に使用可能）
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。

※カスタマイズ機能（51ページ参照）で消し忘れ消火時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

準　備



1、ごとくの中央に鍋などを置く（左右コンロ）

2、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（23ページ参照）

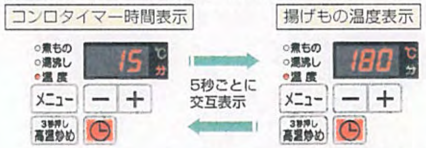
3、コンロ操作部を開ける

同じコンロでコンロタイマーと「揚げもの温度調節機能」や「高温炒め機能」を同時に使用することができます。

※揚げもの温度調節機能と同時に使用する場合、揚げもの温度調節機能を先に設定してください。
コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

「コンロタイマー」と「揚げもの温度調節機能」を同時使用している場合

表示部はコンロタイマーと揚げもの温度を交互に5秒間ずつ表示します。



●コンロタイマーの残り時間を変更したいときはタイマー表示点灯中に[－][＋]スイッチを押して変更します。
●揚げもの温度を変更したいときは温度表示点灯中に[－][＋]スイッチを押して変更します。
●変更後、最後の操作から５秒後に交互表示に戻ります。

途中で取り消したいときは…

「揚げもの温度調節機能」との同時使用の場合…

●表示部にコンロタイマー時間が表示されているときに[タイマー]スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、揚げもの温度調節機能は設定されたまま残ります。
●表示部に揚げもの温度が表示されているときに[メニュー]スイッチを押すと揚げもの温度調節機能とコンロタイマーの両方が取り消されます。
（湯沸し機能の設定に切り替わりますので、[メニュー]スイッチを取り消し（解除）まで押してください。）

「高温炒め機能」との同時使用の場合…

● [タイマー]スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、高温炒め機能は設定されたまま残ります。
● [3秒押し 高温炒め]スイッチを押すと高温炒め機能だけが取り消され、コンロタイマー機能は設定されたまま残ります。

途中で取り消すときは… [タイマー]スイッチを押してください。

1 点火し、火力調節する

①操作ボタンを押して点火する
②操作ボタンをゆっくり動かし、火力調節する

鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 タイマー時間を設定する

① [タイマー]スイッチを押す

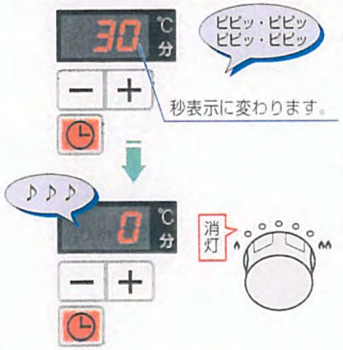
●タイマー表示部に初期設定の1分が表示されます。
●表示ランプが点灯します。

② [－][＋]を押し、タイマー時間を設定する

●お使いのたびに設定してください。
●1～120分まで（1分刻み）設定できます。
●押し続けると5分刻みで変更できます。

●設定時間は調理中でも変更できます。
●使用途中でコンロタイマーを設定する場合、安全のためバーナの最大持続時間（約120分）を超える範囲では設定できません。
●煎りものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。（高温状態が約30分続くと、安心・安全機能が働き自動消火するため）

3 設定時間になると自動消火



●設定時間終了30秒前になると"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

●設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。

●自動消火後、約10秒後に表示部とタイマー表示ランプが消灯します。

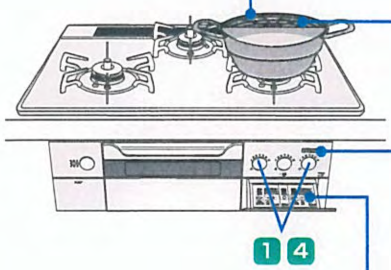
4 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火状態にする

メニュー 揚げものをする（機能選択モード） 左右コンロ

油の温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げものを調理します。（左右コンロ同時に使用可能）

準　備



1、ごとくの中央に揚げもの調理に適した鍋などを置く（左右コンロ）

2、鍋に油を入れる

知っておいてね

調理時の油量は700mＬ～1000mＬが適量です。

※油量が少ないと油の温度は設定温度より高めに、多いと低めになります。

3、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（23ページ参照）

4、コンロ操作部を開ける

ワンポイント

揚げもの以外の火加減が難しいクレープやうす焼きたまごのような、焼きもの調理も簡単に作ることができます。

※鍋の種類・材質の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

◎設定温度のめやす

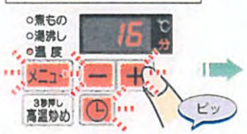
200℃	こげめを強くしたい揚げもの
180℃	天ぷら・フライ
160℃	から揚げ・ドーナツ
140℃	クレープ・うす焼きたまご

コンロタイマー機能を使用して、揚げもの温度調節機能で調理する時間（1～120分まで）を設定することができます。（27ページ参照）

揚げもの温度調節機能使用中

コンロタイマースイッチを押す

タイマー時間設定をする



設定時間になると自動消火

※揚げもの温度調節機能とコンロタイマーを同時に使用する場合、揚げもの温度調節機能を先に設定してください。コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

途中で取り消すときは…
メニュースイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

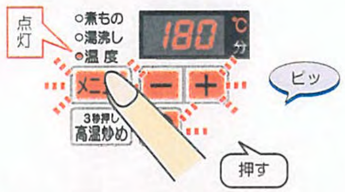
①操作ボタンを押して点火する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

②操作ボタンをゆっくり動かし、火力調節する

鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 温度設定をする

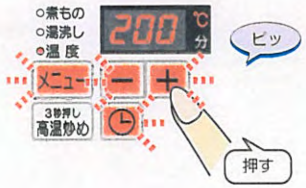


① メニュー スイッチを押し、「温度」を選択する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

押すたびに、次のように切り替わります。

→「温度」→「湯沸し」→「煮もの」→「取り消し（消灯）」

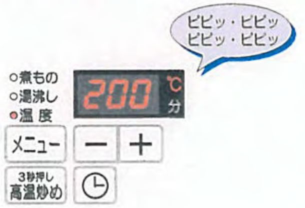


② －＋ を押し、温度を選択する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

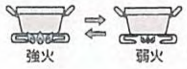
- 最初は180℃に設定されています。
- 140℃～200℃まで10℃刻みで設定できます。
- 設定温度は調理中でも変更できます。

3 調理する



油が設定温度になると、"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴ってお知らせします。調理を開始してください。

- 調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。



- 調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

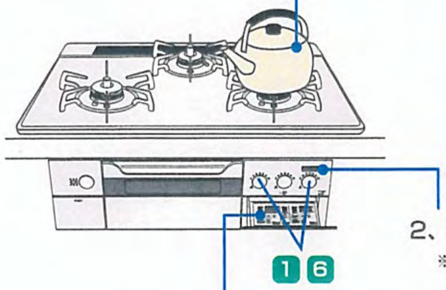
4 消火する

操作ボタンを押し込み、消火する

メニュー お湯を沸かす（機能選択モード） 左右コンロ

沸騰後に自動消火します。また、保温時間を設定すると弱火で保温した後、自動消火します。
（左右コンロ同時に使用可能）

準　備



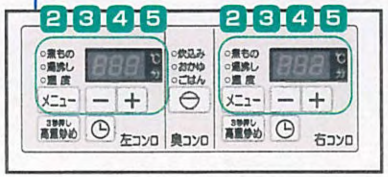
1、ごとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く（左右コンロ）

知っておいてね

水の量のめやす：500mL～3L
※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合わせた量（最大容量の6～7割）にしてください。

2、電源スイッチを入れる
※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。
（23ページ参照）

3、コンロ操作部を開ける



知っておいてね

●以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまうことがあります。

・約70℃以上のお湯を沸かし直した場合
・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合

カスタマイズ機能（51ページ）

→沸騰のお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合にタイミングを変更することもできます。

●5段階で調節することができます。（初期設定は「3」です。）
数字が小さくなるほど沸騰のおしらせが早まります。

1　2　3　4　5
早い ←→ 遅い

おねがい

●やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
●温度センサーを正しく働かせるために、次のことを守ってください。

・ふたの開け閉めをしない　・水をかき混ぜない　・やかんや鍋を動かさない
・水を追加しない　・具を入れない　・火力を変えない

●火力はやかんや鍋の大きさに合わせて、炎があふれることのないように調節してください。

途中で取り消すときは…
メニュースイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

①操作ボタンを押して点火する
②操作ボタンをゆっくり動かし、火力調節する
やかんや鍋の大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅
メニュー　3秒押し 高温炒め　タイマー

2 湯沸しを設定する

メニュー スイッチを押し、「湯沸し」を選択する

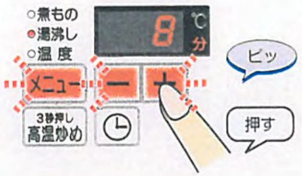
NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅
メニュー　－ ＋

押すたびに、次のように切り替わります。

「温度」→「湯沸し」→「煮もの」→「取り消し（消灯）」→「温度」

保温時間「0」分の場合、沸騰後自動消火 5 へ

3 保温時間を設定する



－ ＋ を押し、保温時間を設定する

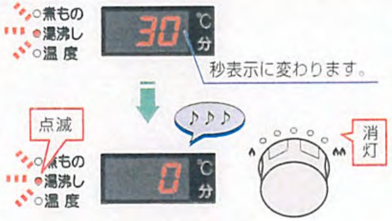
NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅
メニュー　－ ＋

●0～90分まで（1分刻み）設定できます。初期設定は0分です。2回目以降は前回設定した保温時間を表示します。
●押し続けると5分刻みで変更できます。
※0分は弱火での保温はされず、沸騰後自動消火します。

4 沸騰すると自動で弱火

●沸騰時は“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴り、自動的に弱火になります。
●湯沸し表示ランプが点滅に変わります。

5 保温時間が過ぎると自動消火



●保温終了30秒前になると“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
●保温終了後メロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。
●自動消火後、約10秒後にタイマー表示部と湯沸し表示ランプが消灯します。

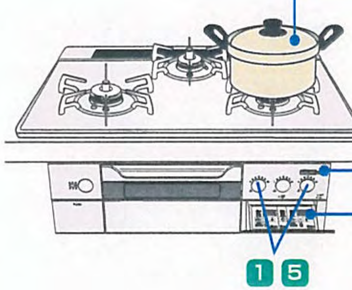
6 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火状態にする

メニュー 煮ものをする（機能選択モード） 左右コンロ

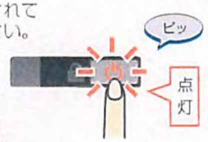
焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節し、煮ものなど弱火で長時間かかる調理を行います。
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。（左右コンロ同時に使用可能）

準　備

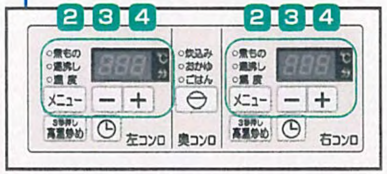


1、ごとくの中央に鍋などを置く（左右コンロ）

2、電源スイッチを入れる
※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（23ページ参照）

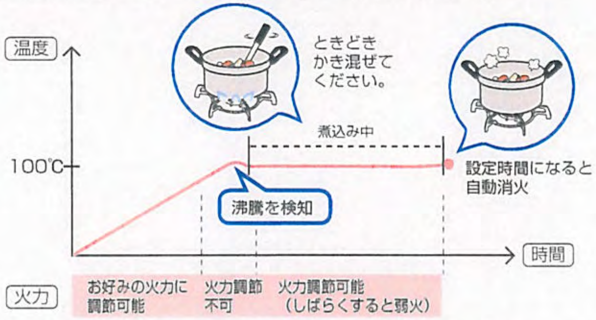


3、コンロ操作部を開ける



煮もの機能について

温度センサーが鍋底の温度を検知し、沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がってしまった場合は、火力を調節し100℃前後の温度を持続します。
焦げつきやすい煮もの料理や煮込み料理をお手軽に作ることができます。



●火力は調理中でも調節できますが、沸騰する前後は火力調節ができません。
《煮込み中は…》
●弱火よりも強い火力で煮込みたい場合は、火力2までの火力をご使用ください。それ以上の火力に調節した場合、しばらくすると火力2に自動調節されてしまいます。
火力2よりも強い火力で煮込みたい場合は、煮もの機能を使用せずに調理してください。

おねがい

●焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。特にカレーなどとろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
●土鍋・ガラス鍋・多層鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。

途中で取り消すときは…
メニュースイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

①操作ボタンを押して点火する
②操作ボタンをゆっくり動かし、火力調節する

鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅
メニュー
高温炒め

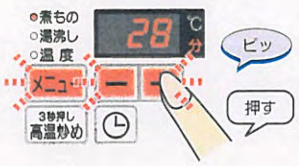
2 煮ものを設定する

メニュースイッチを押し、「煮もの」を選択する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅
メニュー

押すたびに、次のように切り替わります。
「温度」→「湯沸し」→「煮もの」
「取り消し（消灯）」

3 タイマー時間を設定する



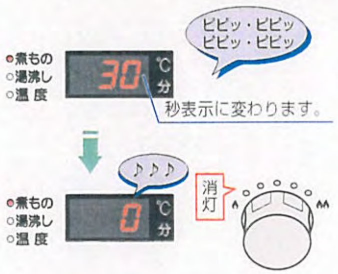
－＋を押し、タイマー時間を設定する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅
メニュー

●1～200分まで（1分刻み）設定できます。
初期設定は20分です。
●押し続けると5分刻みで変更できます。
●調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。

タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

4 設定時間になると自動消火



●設定時間終了30秒前になると"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴ってお知らせするとと同時に秒表示に変わります。

●設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。

●自動消火後、約10秒後に表示部と煮もの表示ランプが消灯します。

5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火状態にする

メニュー ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（機能選択モード）

奥コンロ

準　備

①お米の量を正確にはかる

お手持ちの計量カップで炊飯したいお米の量を正しく計る

炊飯は1合から5合までできます。

【例】180mLの計量カップ

すり切り1杯でお米1合です。

<1回で炊ける量>

ごはん	1～5合
炊込みごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

②お米をとぐ

たっぷりの水でごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

- ●はじめのとぎ水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- ●「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。

③お米に水を含ませる

お米と水の量の目安

- ●水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- ●新米・古米・無洗米または固め・やわらかめなどの好みによって水の量を加減してください。
- ●水の量（調味料・だしを含む）は目安です。好みに応じて加減してください。
- ●炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。

お米の量		水の量			
合数（重量）	容量	ごはん	全がゆ	7分がゆ	炊込み
0.25合（約38g）	45mL	－	約350mL	約390mL	－
0.5合（約75g）	90mL	－	約550mL	約670mL	－
1合（約150g）	180mL	約280mL	約880mL	－	約280mL
2合（約300g）	360mL	約480mL	－	－	約480mL
3合（約450g）	540mL	約680mL	－	－	約680mL
4合（約600g）	720mL	約880mL	－	－	約880mL
5合（約750g）	900mL	約1070mL	－	－	－

お米を水に浸しておく時間

- ●水加減後、下記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
- ●一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色等の原因となります。

お米の種類	季節	
	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米 古米	60分以上	90分以上
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従う	

＊ただし、14時間以上浸しておくと変質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

- ●米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。
  米粉が底にたまると生炊けの原因になります。
- ●水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。
  一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- ●水の量を多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。

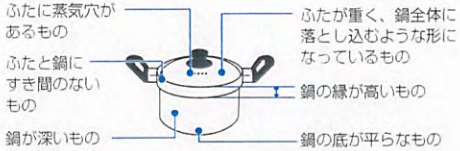
準　備（つづき）

④炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。下記の一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

炊飯機能に適した鍋



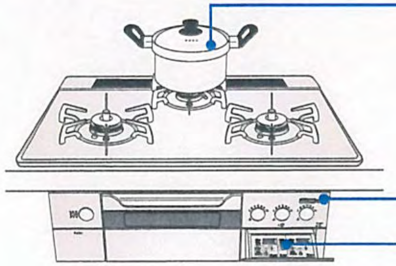
炊飯専用鍋も別売しています。→84ページ参照

炊飯機能に適した鍋		ごはん	おかゆ	炊込みごはん	最大炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	3合炊き	○	○	○	白米：3合、全がゆ：1合、七分がゆ：0.5合、炊込みごはん：2合
	5合炊き	○	○	○	白米：5合、全がゆ：1合、七分がゆ：0.5合、炊込みごはん：4合
アルミ製の鍋		○	○	○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレス製の鍋		○	○	○	白米は焦げる場合があります。薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋		×	△	×	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋		×	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません）

- ●浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- ●鍋の材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択モードを使用中は焦げつき消火機能は働きません。

⑤鍋をセットする

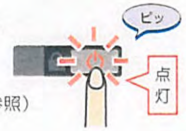


1、ごとくの中央に鍋を置く（奥コンロ）

※鍋底の中心と温度センサーがしっかり密着するように置いてください。

2、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（23ページ参照）

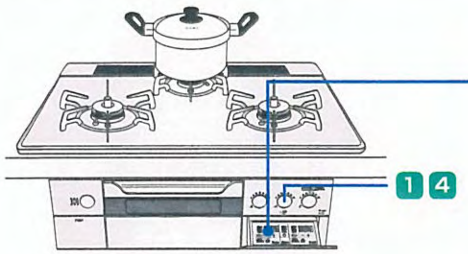


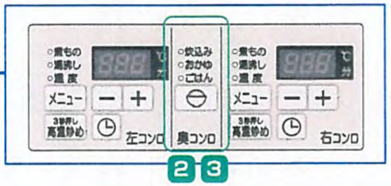
3、コンロ操作部を開ける

メニュー ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（機能選択モード）

奥コンロ

準　備（つづき）





<炊飯時間のめやす>

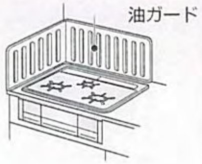
ごはん	約30分程度（むらし10分を含む）
おかゆ	約45分程度
炊込み	約30分～40分程度（むらし10分を含む）

※炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
※お米の量（合数）により異なりますので、めやすとしてください。

- むらし中に[炊飯]スイッチを押すと、表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディが鳴りません。
- むらし後はご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げておいしくなります。

おねがい

- 周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 鍋を置いてない状態で点火すると、炊飯機能が使えない場合があります。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると うまく炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。



ごはんを炊くとき

２度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）

おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊きあがりで水分量が多い場合は、再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- 調味料や具は炊き上がり後に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれてうまく炊けない場合があります。

炊込みごはんを炊くとき

- 具の量が多かったり、調味料の量によってはうまく炊けない場合や、焦げつきがひどくなる場合があります。具の量はお米の量の1/2までにしてください。
- 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。合わせた調味料は具の上に静かに回しかけ、かき混ぜないでください。
- 具と調味料を入れたらすぐに炊飯を開始してください。具や調味料が鍋底にたまると失敗のおそれがあります。
- 具の大きさはなるべく小さいほうが炊飯を妨げません。

炊飯中に誤って消火してしまったら…

■ごはん/炊込みごはんを炊いているとき

すぐに点火し、点火した火力のまま炊飯ボタンを押してモードを選択します。ごはんは炊けますが、柔らかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。

■おかゆを炊いているとき

すぐに点火し、弱火に火力調節してそのまま加熱します。お米がお好みの柔らかさになったところで消火してください。

途中で取り消すときは…
[炊飯]スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。
（炊飯開始後一定時間経過すると[炊飯]スイッチの切り替えができなくなります。消火操作をして取り消してください。）

1 点火する

奥コンロの操作ボタンを押して点火する

炊飯モード中は火力は自動で切り替わり、変更できません。

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

2 炊飯スイッチを押す

[炊飯]スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。

「ごはん」→「おかゆ」→「炊込み」→「取り消し（消灯）」→

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

炊飯中は火力表示ランプの点灯位置が両端から中央に向かって順番に移動を繰り返します。

ごはん・炊込み

※「ごはん」モードで説明します。

3 炊き上がると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると、ごはん表示ランプが点滅し、"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴り、自動消火します。
- 火力表示ランプが点滅します。

＊火力表示ランプの点滅位置はむらしの残り時間が２分減るごとに変わっていきます。

- むらしが終了すると火力表示ランプが消灯し、メロディが鳴ってお知らせします。
- 約10秒後に表示ランプが消灯します。

おかゆ

炊き上がると自動消火

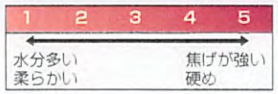
- 炊きあがるとメロディが鳴り、自動消火します。
- おかゆ表示ランプと火力表示ランプが消灯します。

4 操作ボタンを戻す

奥コンロの操作ボタンを押し込み、消火状態にする

カスタマイズ機能（51ページ）

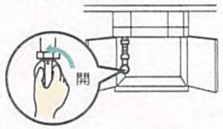
→炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更することもできます。
- 5段階で調節することができます。（初期設定は「3」です。）数字が大きくなるほど炊き時間が長くなります。

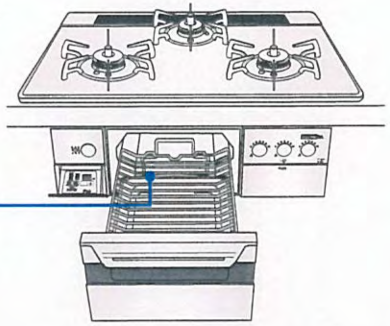


グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備

1、全ての操作ボタンが消火位置であることを確かめ、ガス栓を全開にする





2、梱包部材が入っていないことを確認する

バーナ付近にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認ください。

グリルを初めて使うときは

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

- 庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。（61ページ参照）

②グリル焼網を取り出す

- 長い時間焼網を空焼きすると表面のフッ素コートがはがれて魚などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル焼網台はセットしたままで問題ありません。

③煙がなくなるまで8分程度空焼きする
（火力は上火・下火ともに「強」で行う）

- 庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。排気口や排気口以外から煙や臭いが出ても異常ではありません。
- 空焼き時にグリル過熱防止装置が作動し、自動消火する場合があります。

グリル過熱防止装置

グリルを空焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。
また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。
消火すると"ピー"と3回ブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「025」を表示します。（79ページ参照）

＊グリル過熱防止装置が作動したら、約5分ほど（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

グリルを開け閉めするときは

グリル扉をゆっくりと出し入れする

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりといっぱいまで引き出し、閉じるときは奥までしっかり閉じてください。グリル扉は閉まる直前、機器本体に引き込まれるように閉まります。（クローズアシスト機能）
指をはさまないように注意してください。

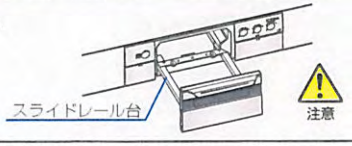
※スライドレール台は機器本体から取り外すことができません。

⚠注意

■使用直後はスライドレール台に触れないよう注意する

注意

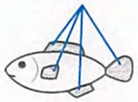
使用直後はスライドレール台の側面が特に熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。



グリルの取り扱いと準備（つづき）

魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふきとってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- さばやいわしなど背の青い魚は多めの塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をします。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でひれや尾に直接塩をつけるか（化粧塩）、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火のとおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



ワンポイント

冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火の通りが悪くなり、上手に焼けない場合があります。

魚の置きかた

- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナや点火プラグ付近に触れないように注意してください。異常点火の原因になります。

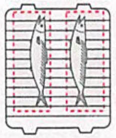
姿身の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合

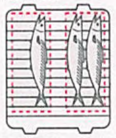
中央部を避け、左右どちらかの中央よりに置きます。

◎2匹焼く場合



左右均等に置きます。

◎3匹（または3匹以上）焼く場合



中央部を避け、すき間をあけて置きます。

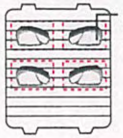
切身の場合

皮付きの切り身などは皮側を上向きに、切身の厚い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げが少なくなります。

◎1～2切焼く場合

中央部を避け、左右どちらかに置きます。

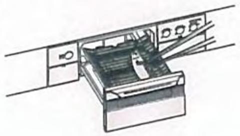
◎4切以上焼く場合



グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。
ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、魚がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。

魚を取り出すときに…

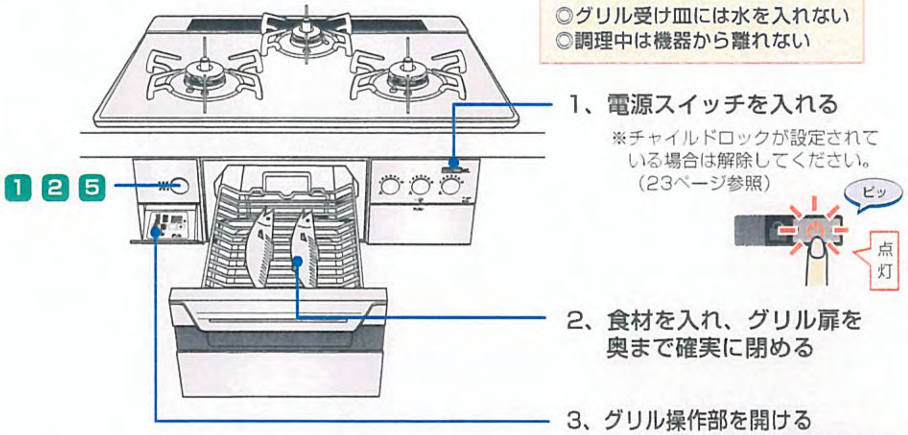
はしをグリル焼網と平行に入れると魚などが身くずれすることなく簡単に取り出せます。



マニュアルモード（手動調理）

準　備

◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない



1、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（23ページ参照）

2、食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

3、グリル操作部を開ける

魚のくっつき防止に…

●グリル焼網に油を薄く塗る
●約3分間、予熱（空焼き）する

焼網に食材がくっつきにくくなります。

知っておいてね

●安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
＊魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、最大「15分－3分=12分」）までしか変更できません。
●安全のため、グリルは最大約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。

おねがい

●連続して使用する場合は約5分ほど間をあけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止装置が働き、自動消火する場合があります。
●調理物の種類によっては、グリル過熱防止装置が働く前に発火するおそれがあります。その場を離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例）水分の少ない干し物や脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
●余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
●グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

1 点火する

操作ボタンを押して点火する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

●操作ボタンが押し出され、
パチパチと音がして点火します。
火力表示ランプが点灯します。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
●点火していることを確認してください。

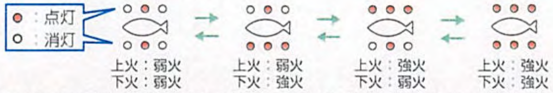
点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」が表示されます。（初期設定は9分です。）

2 火力調節する

操作ボタンをゆっくり回す

●火力は4段階あり、上火・下火それぞれの火力に調節できます。
●回すたびに、次のように切り替わります。
●操作ボタンを強火側や弱火側に回し過ぎると“ピピッ”とおしらせ音が鳴ります。



●火力の目安は強火です。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。
●点火後30秒間は火力調節ができません。この間に火力調節すると火力表示ランプは変化しますが、実際の炎は30秒後に変化します。

3 タイマー時間をセットする

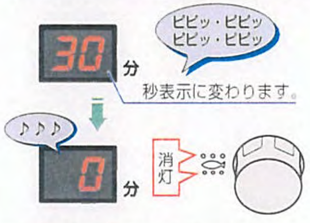
[－][＋]を押し、タイマー時間を設定する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

●お使いのたびに設定してください。
●1～15分まで（1分刻みで）設定できます。

グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

4 設定時間になると自動消火



●調理終了30秒前になると“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
●設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し自動消火します。
●自動消火後、約10秒後にタイマー表示部が消灯します。

5 操作ボタンを戻す

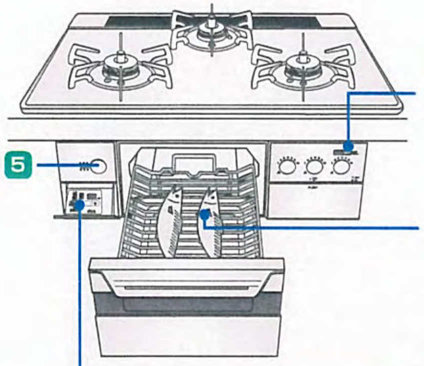
操作ボタンを押し込み、消火状態にする

オートメニューモード（自動調理）

生魚の姿身・切り身や干物など、また付属のクッキングプレートを使用するとトーストなどをオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げます。

準　備

◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない



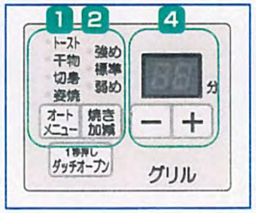
1、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（23ページ参照）

2、食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※トーストモードを使用する場合は、付属のクッキングプレートを使用してください。（設置方法は62ページ、およびクッキングプレート付属の取扱説明書参照）

3、グリル操作部を開ける



途中で取り消すときは…

《点火後約30秒以内》

スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。マニュアルモード（手動調理）に切り替わります。

《点火後約30秒経過した後》

消火操作をしてください。

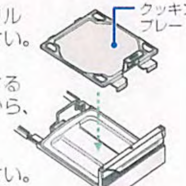
知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度がある程度高い場合はオートメニュースイッチを受け付けません。
この場合、オートメニュースイッチを押すと "ピピー" と音が鳴り、グリルタイマー表示部に "H" が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内はオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。
それ以後は変更できません。

おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合や、オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードで調理してください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

＊付属のクッキングプレートを使用する場合は、グリル焼網を取り外してから、クッキングプレートをセットしてください。詳しくはクッキングプレートの取扱説明書をご覧ください。



1 オートメニューを設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

押すたびに、次のように切り替わります。

「姿焼」→「切身」→「干物」→「トースト」→「取り消し（消灯）」→

2 焼き加減を設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

NEXTサイン機能
下記のスイッチが4回点滅

押すたびに、次のように切り替わります。

「標準」→「強め」→「弱め」→

カスタマイズ機能（51ページ）

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。
3段階よりさらに弱めと強めの火力を選択することができるようになります。

5段階
3段階
「さらに弱め」→「弱め」→「標準」→「強め」→「さらに強め」
「弱め」ランプが点滅　「強め」ランプが点滅

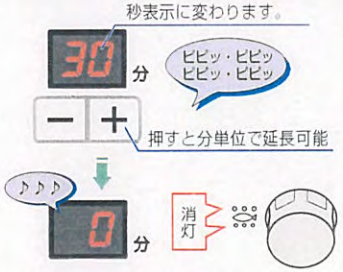
3 点火する

操作ボタンを押して点火する

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
- 点火していることを確認してください。

- オートメニューで調理中は火力調節はできません。
- 調理中は火力表示ランプの点灯位置が両端から中央に向かって順番に移動を繰り返します。

4 調理が終了すると自動消火



- 調理終了30秒前になると "ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ" と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

調理終了30秒前からのカウント中に⊞スイッチを押すと、お好みで調理時間を分単位で延長することができます。

- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後にグリルタイマー表示部が消灯します。

5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火状態にする

オートメニューモード(自動調理)

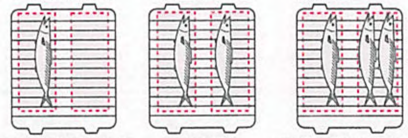
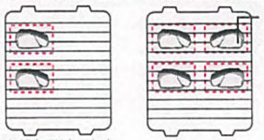
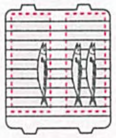
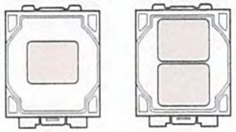
●下記の表はオートメニューモードで調理する場合の基本的な調理例です。
●魚の種類や大きさ、トーストの大きさや厚さ、調理内容により、オートメニューおよび焼き加減を選んでください。
●魚の状態（脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。
●魚をグリル焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。
※重さ表示（g）は1匹あたりの質量です。

⚠注意

禁止

■オートメニューモードは魚・トースト以外の調理には使用しない
■次の魚にはオートメニューモードを使用しない

焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火の原因となります。
・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し
・市販のみりん漬け　・身欠きにしん　・厚みのある魚

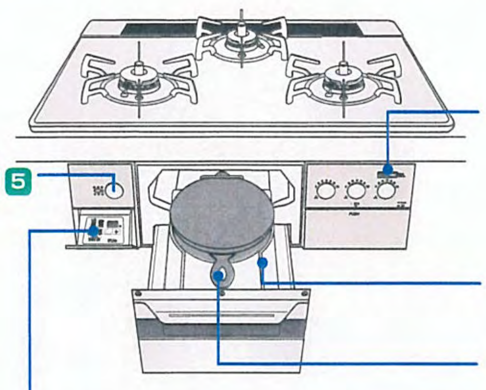
焼き加減 / オートメニュー	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置きかた
姿焼	【生魚】 きす 小あじ (50g以下の小さな生魚)	【生魚】 あじ さんま いわし にじます あゆ	【生魚】 あじ（大） いさき たい (200g以上の大きな生魚)	●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●厚さ4cm以上の魚は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。	魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ◎1匹焼く場合　◎2匹焼く場合　◎3匹（または3匹以上）焼く場合  中央部を避け、左右どちらかの中央よりに置きます。　左右均等に置きます。　中央部を避け、すき間をあけて置きます。
切身	【みそ漬け、照り焼き】 ぶり さわら かれい	【生魚】 さば さけ ぶり すずき たい 【塩漬け】 さけ さば	【生魚】 さわら たちうお	●皮を上側にして焼いてください。 ●みそ漬けは味噌を洗い落とし、水気を拭き取って「弱め」で焼いてください。 ●照焼き、みそ漬けのものは、次の条件であるほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりんの配分が多い	皮付きの切り身などは皮側を上向きに、切身の厚い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げが少なくなります。 ◎1〜2切焼く場合　◎4切以上焼く場合  厚い部分が外周部側 中央部を避け、左右どちらかに置きます。
干物	【干物（開き）】 さんま（100g程度） 【干物】 ししゃも	【干物（開き）】 あじ かます かれい さわら ほっけ	【干物（開き）】 ほっけ（大） (200g以上)	●皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を奥側にして焼いてください。	頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。 
トースト	お好みの焼き加減に合わせてご使用ください。			●付属のクッキングプレートを使用してください。 ●3cm（4枚切り相当）を超える厚さの食パンは焦げやすくなります。 また、8枚切りなど薄い食パンは焼き色がつきにくくなります。	食パンは中央に寄せて置きます。 ◎1枚焼く場合　◎2枚焼く場合 

ダッチオーブンモード（手動調理）

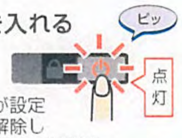
別売のダッチオーブンセットを使用して、グリルでオーブン風の調理をすることができます。

準　備

◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない



1、電源スイッチを入れる



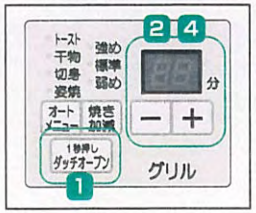
※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（23ページ参照）

2、グリル焼網を取り外し、専用のダッチオーブン台を取り付ける

3、ダッチオーブンを入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※ダッチオーブン台やダッチオーブンの取り付けかたはダッチオーブンセットの取扱説明書をご覧ください。

4、グリル操作部を開ける



知っておいてね

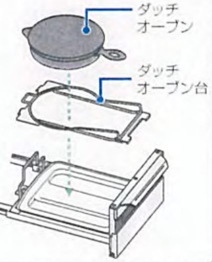
庫内温度がある程度高い場合はダッチオーブンスイッチを受け付けません。この場合、ダッチオーブンスイッチを押すと"ピー"と音が鳴り、グリルタイマー表示部に"H"が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらくお待ちください。

「H」マーク表示

おねがい

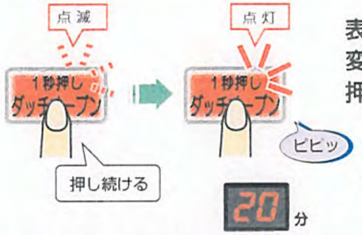
- 予熱はしないでください
- 調理中は機器から離れないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- ダッチオーブンは食材を含めると重いため、グリル扉が閉まりにくい場合があります。奥までしっかり閉めて使用してください。
- ダッチオーブンモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、焼き過ぎを防止するためにマニュアルモードで調理してください。
- オーブンシートを使用する場合はダッチオーブンからはみ出ないようにしてください。
- ダッチオーブンを使用せずにダッチオーブンモードで魚焼きなどの調理をしないでください。発火の原因になります。
- 調理終了後、ダッチオーブンは大変熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、鍋つかみなどを使用し、注意して持ち運びください。
- オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓に乗せる場合は必ず鍋敷きを使用してください。
- ダッチオーブンを加熱後、急に冷やさないでください。表面のコーティングがはがれる場合があります。
- ダッチオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、自動消火後一定の余熱時間をとってください。

＊別売のダッチオーブンを使用する場合は、グリル焼網を取り外してから、ダッチオーブン台・ダッチオーブンを取り付けてください。
詳しくは別売のダッチオーブンセットの取扱説明書をご覧ください。



途中で取り消すときは…［1秒押し ダッチオーブン］スイッチを押してください。

1 ダッチオーブンスイッチを［1秒以上］押す



表示ランプが点滅から点灯に変わり、"ピピッ"と鳴るまで押し続ける（1秒以上）

- グリルタイマー表示部に「20」が表示されます。（初期設定は20分です。）

2 タイマー時間をセットする

［－］［＋］を押し、タイマー時間を設定する

- お使いのたびに設定してください。
- 1～30分まで（1分刻みで）設定できます。

ダッチオーブンタイマーの設定時間は点火後、約90秒以内は変更できます。それ以後は変更できません。

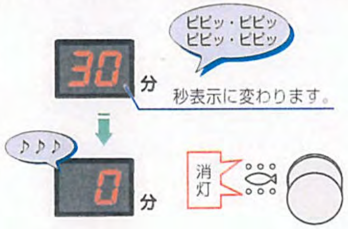
3 点火する

操作ボタンを押して点火する

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。
手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
- 点火していることを確認してください。

- 点火後すぐは火力調節できますが、設定したタイマーの半分の時間が経過すると火力調節はできなくなります。
- 火力調節できなくなると、火力表示ランプの点灯位置が両端から中央に向かって順番に移動を繰り返します。

4 設定時間になると自動消火



- 調理終了30秒前になると"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後にタイマー表示部が消灯します。

5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火状態にする

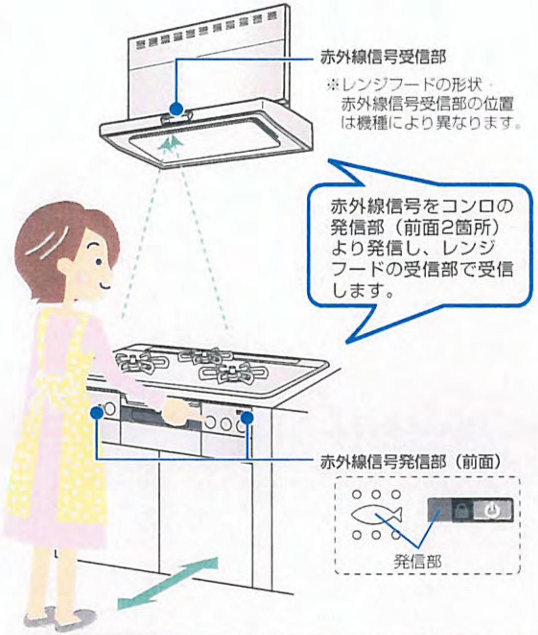
レンジフード連動機能の使いかた

レンジフード連動機能とは、コンロやグリルの点火や消火に連動してレンジフードを自動で運転または、停止する機能です。

レンジフード連動機能のしくみ

ビルトインコンロの点火・消火操作を行うと、ビルトインコンロの発信部より赤外線信号が発信されます。
発信された赤外線信号をレンジフードの受信部で受信し、レンジフードが連動して動きます。

※指定外のレンジフードでは連動しません。
対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
※レンジフード連動機能をご使用になるには、あらかじめレンジフード側の換気連動機能をONにしておく必要があります。
レンジフードの設定はレンジフードの取扱説明書をご覧ください。



機器の正面に立って操作してください。

⚠注意

■レンジフードをお手入れする際は、必ずビルトインコンロの電源スイッチを切る（必ず行う）
レンジフードが不意に作動し、けがをするおそれがあります。

知っておいてね

以下のような場合には、レンジフードが連動しにくいことがあります。
- ●操作する立ち位置がビルトインコンロの近すぎる場合や遠すぎる場合、正面に立っていない場合
- ●手や頭など体の一部がレンジフードの赤外線信号受信部付近にあり、赤外線信号をさえぎっている場合
- ●ビルトインコンロ付近でテレビやエアコンなどのリモコンを同時に操作している場合
- ●レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている場合
- ●ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの赤外線信号受信部が汚れている場合
- ●黒い衣服を身につけて操作している場合
- ●赤外線信号発信部・受信部が汚れている場合

レンジフードが連動しにくい場合は、レンジフードの操作部、またはリモコンで操作してください。

1 点火する

コンロまたはグリルの点火操作をする

レンジフードが連動して運転を開始します。

- ●運転開始時の風量はレンジフードの仕様および設定に従います。
- ●すでにレンジフードを使用しているときは、風量が自動的に切り替わることがあります。
- ●点火操作後、レンジフードが運転していることを確認してください。
- ●レンジフードの風量調整はレンジフード側で設定してください。

2 消火する

コンロまたはグリルの消火操作をする

レンジフードがタイマー運転に切り替わり、一定時間後に自動停止します。
（電源スイッチを押して消火した場合も同様です。）

- ●レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。
（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）
- ●消火操作を行っても、他のコンロやグリルを使用中はレンジフードは自動停止しません。すべての操作ボタンが消火状態になると自動停止します。
- ●調理タイマーや安心・安全機能が働き自動消火した場合は、操作ボタンを押し込み消火操作をしてください。

＊レンジフードの使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

カスタマイズ機能（51ページ）
→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

任意機能
P51～P55

安心・安全機能、便利機能を下記の範囲で設定（カスタマイズ）できます。
一度登録すると設定を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

> カスタマイズ機能はお客様が任意に設定できる機能です。
> 設定変更を希望されるお客様のみご利用ください。

機能ごとに設定する個別設定と「さらに安心モード」（55ページ参照）の2通りの設定方法があります。

	設定項目番号	適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
個別設定	❶	**消し忘れ消火機能** すべてのコンロの消し忘れ消火時間を同時に変更します。	120分	10分～110分 （10分間隔）	52
	❷	**電源オートオフ機能** 調理後、電源が自然に切れるまでの時間を変更できます。	3分	1分～5分 （1分間隔）	52
	❸	**音量設定** 音声おしらせ機能の音量を変更できます。	標準	音なし/大	52
	❹	**レンジフード連動機能** ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更できます。	連動する	連動しない	53
	❺	**火力調節** コンロの火力調節をより細かく調節できるように変更できます。	5段階	9段階	53
	❻	**感震停止機能** 感震停止機能を作動しないように変更できます。	あり	なし	53
	❼	**炊飯機能** 炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるよう変更できます。	「3」 （標準）	5段階 調節可能	54
	❽	**湯沸し機能** 沸騰のおしらせのタイミングが早い/遅いの不便を感じたときに変更できます。	「3」 （標準）	5段階 調節可能	54
	❾	**オートメニューモード** グリルのオートメニューモードの焼き加減をより細かく調節できるように変更できます。	3段階	5段階	54
さらに安心モード		**消し忘れ消火機能**	120分	30分	55
		異常過熱防止機能 異常過熱防止機能（高温での調理が続いた場合、自動消火する機能）が働いた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。	30分	15分	

- カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
- カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合でも、湯沸し機能・炊飯機能・煮もの機能を使用している時はその機能が優先されます。
- 消し忘れ消火機能の設定時間と、コンロタイマーの設定時間（27ページ参照）ではコンロタイマーの設定時間が優先されます。

途中でキャンセルするには…54ページ参照
初期設定にリセットするには…55ページ参照

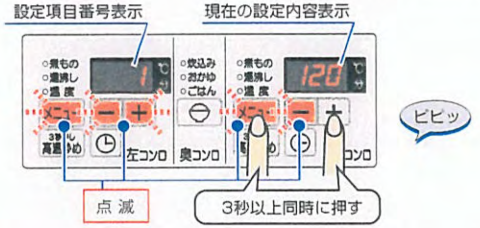
1.設定準備をする（共通操作）

①電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。

②コンロ操作部の [メニュー] スイッチと [＋] スイッチを同時に長押しする（3秒以上）

- 左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- [メニュー]スイッチ・[－][＋]スイッチが点滅します。（設定中は点滅し続けます。）



2.各種設定を変更する

❶ コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更

初期設定：120分

③左コンロの [－][＋] スイッチを押し、設定項目番号「1」を選択する

④右コンロの [－][＋] スイッチを押し、設定時間を変更する

10分～120分の間で10分刻みに設定できます。

❷ 電源オートオフ機能の電源オフ時間の変更

初期設定：3分

③左コンロの [－][＋] スイッチを押し、設定項目番号「2」を選択する

④右コンロの [－][＋] スイッチを押し、設定時間を変更する

1分～5分の間で1分刻みで設定できます。

❸ 音声おしらせ機能の音量変更

初期設定：1（標準）

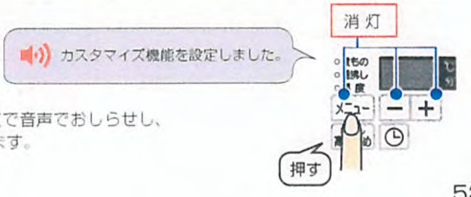
③左コンロの [－][＋] スイッチを押し、設定項目番号「3」を選択する

④右コンロの [－][＋] スイッチを押し、音量を変更する

0(無音) 1(標準) 2(大)の3段階から設定できます。

3.設定を完了する（共通操作）

⑤コンロ操作部の [メニュー] スイッチを押す



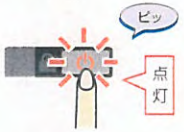
- 左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- 設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で音声でおしらせし、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。
- [メニュー]スイッチ・[－][＋]スイッチが消灯します。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

1.設定準備をする（共通操作）

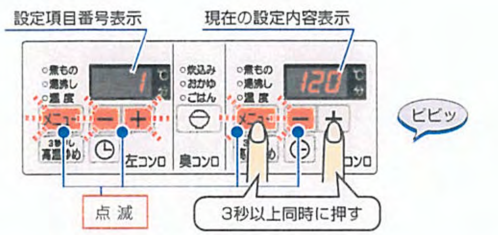
①電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



②コンロ操作部の [メニュー] スイッチと [+] スイッチを同時に長押しする（3秒以上）

●左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
●[メニュー]スイッチ・[−][+]スイッチが点滅します。
（設定中は点滅し続けます。）



途中でキャンセルするには…

電源スイッチを切ってください

●操作を始める前の設定内容に戻ります。

初期設定にリセットするには…55ページ参照

2.各種設定を変更する

❹ レンジフード連動機能のON/OFFの変更

初期設定： on（オン）

③左コンロの [−][+] スイッチを押し、設定項目番号「4」を選択する

④右コンロの [−][+] スイッチを押し、設定内容を変更する

on（オン）	：連動する
oFF（オフ）	：連動しない

❺ コンロの火力調節段階変更

初期設定：5段階

③左コンロの [−][+] スイッチを押し、設定項目番号「5」を選択する

④右コンロの [−][+] スイッチを押し、設定内容を変更する

5段階と9段階のどちらかに設定できます。

❻ 感震停止機能のON/OFFの変更

初期設定： on（オン）

③左コンロの [−][+] スイッチを押し、設定項目番号「6」を選択する

④右コンロの [−][+] スイッチを押し、設定内容を変更する

on（オン）	：停止する
oFF（オフ）	：停止しない

❼ 炊飯機能の炊き加減の変更

初期設定：3

③左コンロの [−][+] スイッチを押し、設定項目番号「7」を選択する

④右コンロの [−][+] スイッチを押し、設定内容を変更する

1～5段階で調節できます。

❽ 湯沸しの沸騰検知のタイミング変更

初期設定：3

③左コンロの [−][+] スイッチを押し、設定項目番号「8」を選択する

④右コンロの [−][+] スイッチを押し、設定内容を変更する

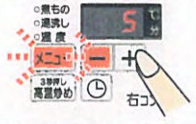
1～5段階で調節できます。

❾ オートメニューモードの焼き加減の段階変更

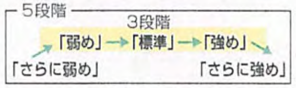
初期設定：3段階

③左コンロの [−][+] スイッチを押し、設定項目番号「9」を選択する

④右コンロの [−][+] スイッチを押し、設定内容を変更する



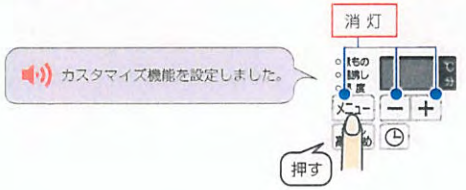
3段階と5段階のどちらかに設定できます。



3.設定を完了する（共通操作）

⑤コンロ操作部の [メニュー] スイッチを押す

●左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
●設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で音声でおしらせし、自動的に設定完了します。
その時点の設定を記憶します。
●[メニュー]スイッチ・[−][+]スイッチが消灯します。



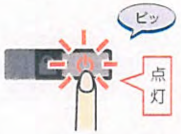
途中でキャンセルするには…54ページ参照

「さらに安心モード」

簡単操作でさらに安心設定をご希望されるかたにおすすめです。
一度登録すると設定を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

①電源スイッチを入れる

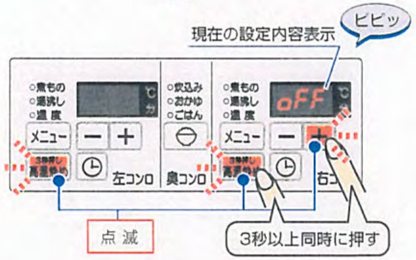
すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



②コンロ操作部の [3秒押し 高温炒め] スイッチと [＋] スイッチを同時に長押しする（3秒以上）

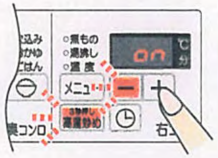
- 左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- [3秒押し 高温炒め] スイッチと [－|＋] スイッチが点滅します。

＊ [－|＋] スイッチは操作できる側のみ点滅します。
＊設定中は点滅し続けます。



③右コンロの [－|＋] スイッチを押し、設定内容を変更する

on（オン）	：さらに安心モードに設定
oFF（オフ）	：さらに安心モードを解除



④コンロ操作部の [3秒押し 高温炒め] スイッチを押す

- 左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- 設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。
- [3秒押し 高温炒め] スイッチと [－|＋] スイッチが消灯します。

on（オン）　さらに安心モードを設定しました。

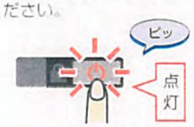
oFF（オフ）　さらに安心モードを解除しました。

リセット機能

カスタマイズ機能やさらに安心モードで変更した内容を初期設定（工場出荷時の設定）に戻す機能です。

①電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



②コンロ操作部の [タイマー] スイッチを2つ同時に長押しする（3秒以上）

カスタマイズ機能を解除しました。

日常点検とお手入れ

- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- ご使用上支障がない場合でも、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検をおすすめします。（有償）

⚠警告

禁止

■点検・お手入れする部品以外には機器に手を加えない

■分解したり、修理・改造を絶対にしない

発火したり、異常作動してやけどやけがの原因になります。

⚠注意

禁止

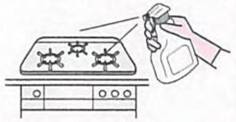
■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

禁止

機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。



必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

必ず行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

おねがい

- 点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。（機器が冷えるまで時間がかかります。）
- 故障または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（69～78ページ参照）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（79～82ページ参照）を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店か当社フリーダイヤルにご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。

点検のポイント

点検は常時行ってください。

◆機器のまわりに可燃物等はありませんか？

機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。

◆各部品は正しくセットされていますか？

バーナキャップ、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。（60ページ参照）

◆汚れていませんか？

煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。汚れがつまっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しく働かない場合があります。

◆ガス臭くありませんか？

ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。

◆乾電池は消耗していませんか？

操作ボタンを押してください。電池交換サインが点灯したときや音声でおしらせしたときは新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。

日常点検とお手入れ

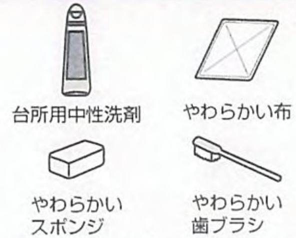
お手入れのしかた

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

〇 適しているもの



トッププレートのみ

メラミンフォーム
スポンジ

クリームクレンザー

※トッププレート以外には使用しないでください。

**ステンレスごとく
ステンレスバーナキャップのみ**

ステンレス専用
クリーナ（別売）

※ステンレスごとく・バーナキャップ以外には使用しないでください。

●ステンレス専用クリーナを使用しても高温になるごとくの先端部分などの変色は残ります。

✕ 適さないもの

直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤
→引火して火災の原因になります。

絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー・浸透液・潤滑剤
→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。

●シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは機器の損傷の原因になります。
●印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷付ける場合があります。
●スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなく、スポンジなどに含ませてからご使用ください。

おねがい

●ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。
特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
●道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗いした場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

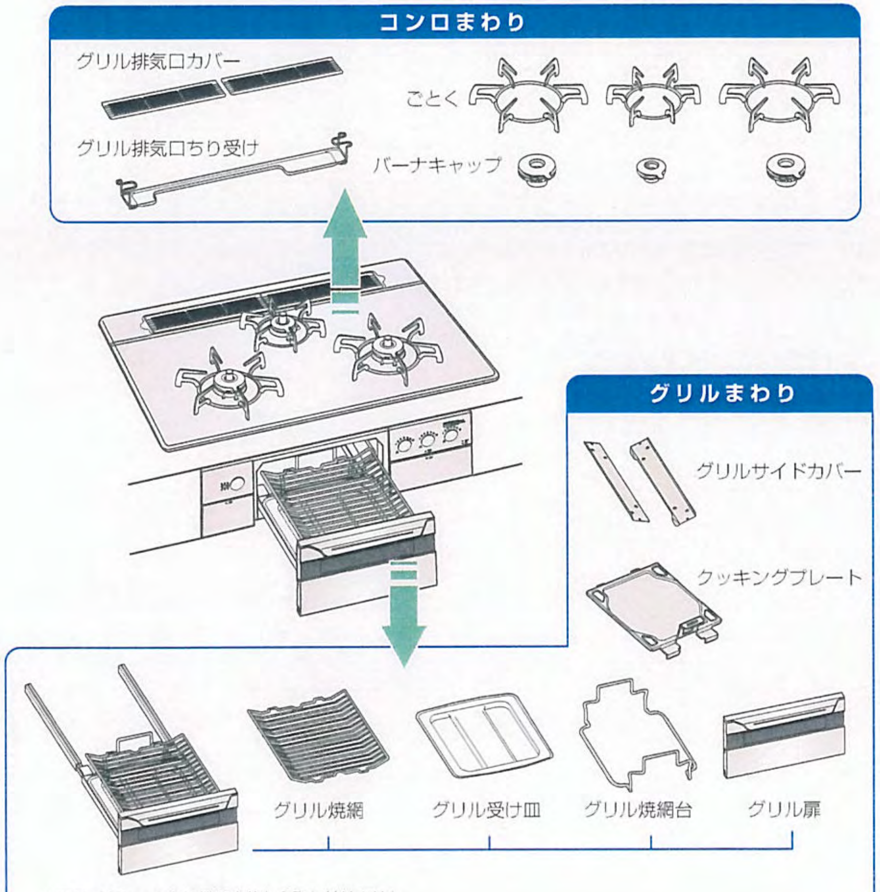
お手入れの準備

①器具が冷めていることを確認する
②ガス栓を閉め、電源スイッチを切る
③手袋をはめる

チャイルドロック（23 ページ参照）を設定しておくと、不意に電源スイッチを押してしまった時も作動することがなく、安全です。

取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。
●バーナキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。
●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。
「部品の取り付けと取り外し」（59 ～ 62 ページ）



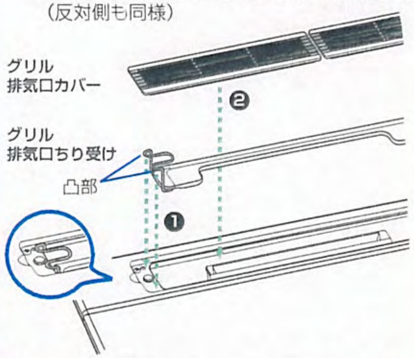
※スライドレール台は機器本体から取り外せません。

部品の取り付けと取り外し（コンロ部）

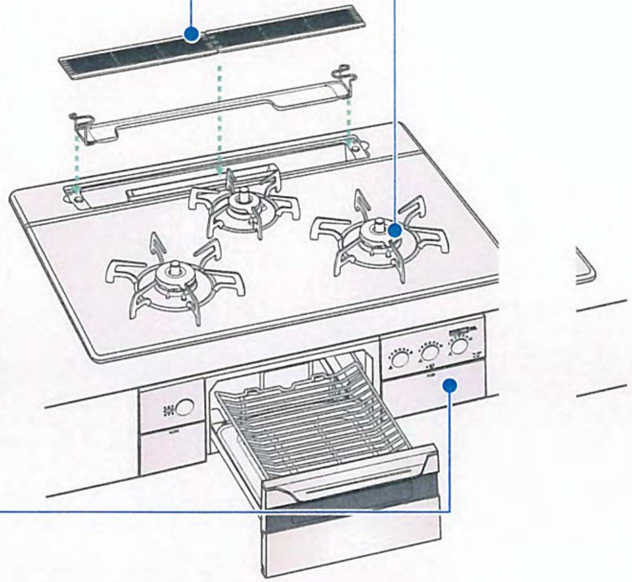
バーナキャップやごとくなど、正しくセットされていることを確認してください。

グリル排気口カバー
グリル排気口ちり受け

❶ グリル排気口ちり受けの手つかみ部（凸部）が排気口の端面に乗るように取り付けてください。（反対側も同様）



❷ グリル排気口カバーをトッププレート後方のくぼみに取り付けてください。
（グリル排気口カバーは左右共通です。）



乾電池の交換方法

→20ページ参照

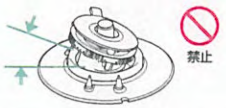
⚠注意

■バーナキャップは誤った取り付けでは使用しない

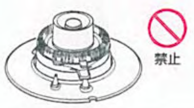
禁止

- ●点火しない場合があります。
- ●炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナキャップの変形、火災の原因になります。
- ●機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナキャップの浮き・傾き



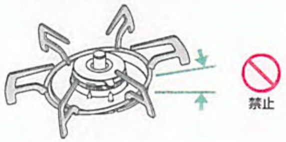
バーナキャップの裏返し



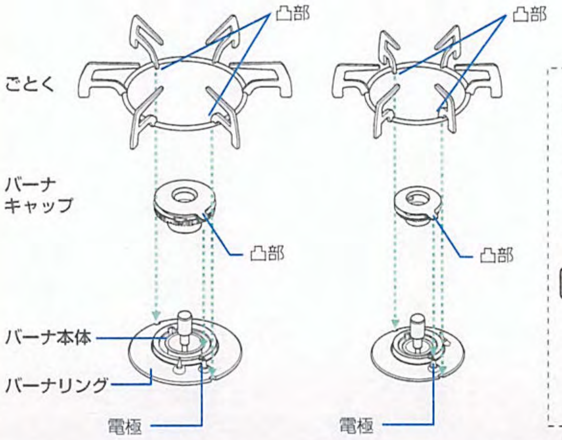
■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

禁止

- ●点火しない場合があります。
- ●不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- ●鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

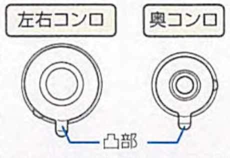


ごとく・バーナキャップ



バーナキャップを真上から見た図

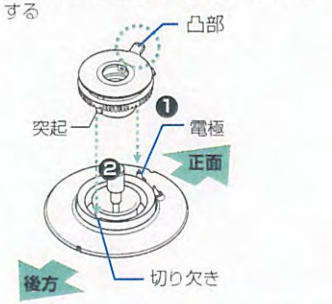
左右コンロ用のバーナキャップと奥コンロ用バーナキャップは大きさや形状が異なりますのでご注意ください。



バーナキャップ

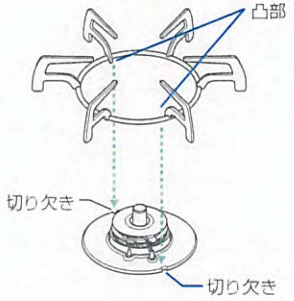
❶ バーナキャップの凸部が電極の真上にくる位置に合わせる

❷ バーナキャップの突起がバーナ本体後方の切り欠きにはまるようにセットする



ごとく

ごとくの前後の凸部をバーナリングの切り欠きに合わせてセットする



おねがい

バーナキャップやごとくは消耗部品です。バーナキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。交換部品（有償）としてご用意しています。
お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでお問い合わせください。

部品の取り付けと取り外し（グリル部）

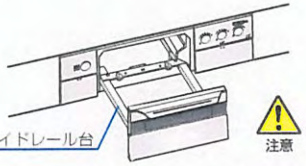
グリルサイドカバーやグリル焼網など、正しくセットされていることを確認してください。

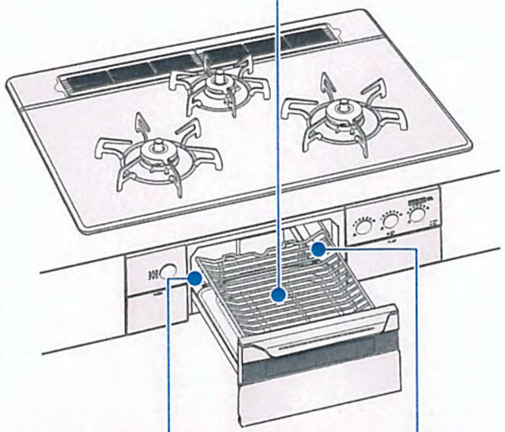
⚠注意

注意

■使用直後はスライドレール台に触れないよう注意する

使用直後はスライドレール台の側面が特に熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。





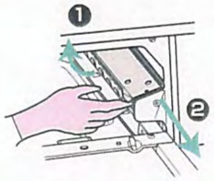
グリルサイドカバー

浮きや傾きがないようにセットしてください。グリルサイドカバーは左右共通です。

取り外しかた

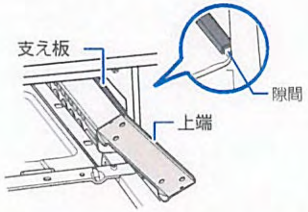
❶ グリルサイドカバーを少し上に浮かせる

❷ 手前にスライドさせて引き出す

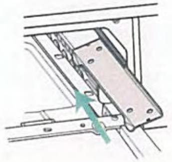


取り付けかた

❶ グリルサイドカバーの上端を支え板の後ろの隙間に差し込む



❷ 支え板にそって奥までスライドさせる

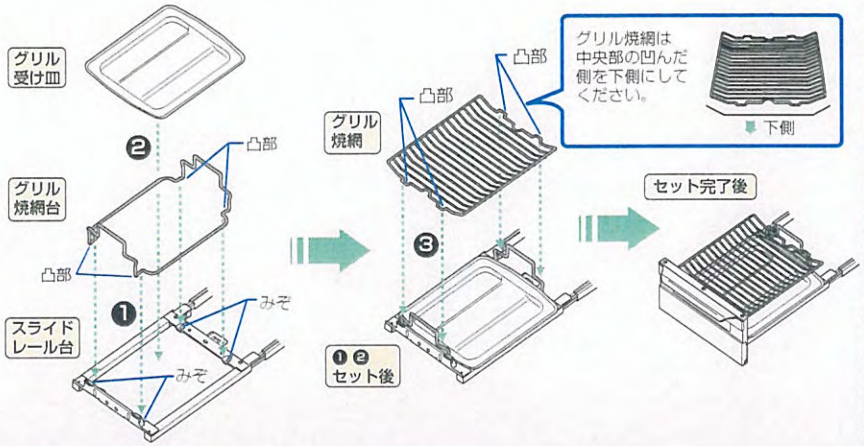


おねがい

グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、魚がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有償）としてご用意しています。お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでお問い合わせください。

グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・クッキングプレート

＊イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。
グリル扉の取り付け・取り外しかたは68ページを参照ください。

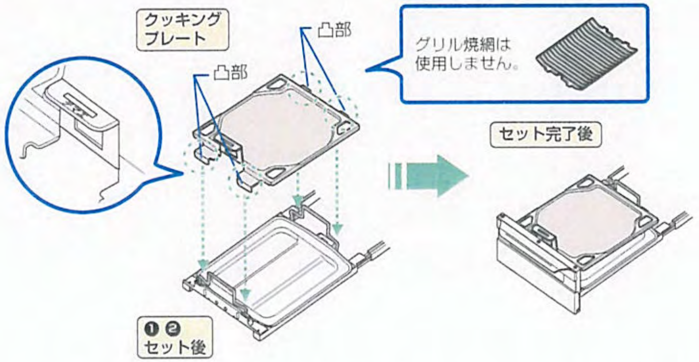


❶ グリル焼網台の凸部をスライドレール台のみぞに合わせてのせる

❷ グリル受け皿を❶でセットした上にしっかりのせる

❸ ❷でセットしたグリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてのせる

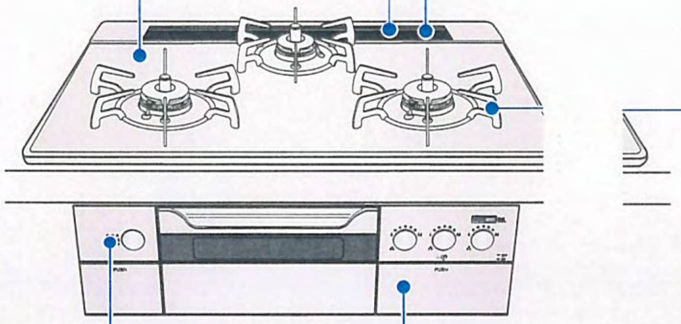
クッキングプレートを使用する場合



上記 ❷ で設置したグリル焼網台の上にクッキングプレートの「テマエ」と書かれた突起部を手前側に向けてのせる

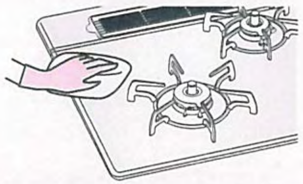
お手入れのしかた

●お手入れは機器が冷え、ガス栓を閉じ、電源スイッチを切り、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。



トッププレート

台所用中性洗剤や水を含ませた布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る



汚れがこびりついたとき

①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付ける
②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る

それでも汚れがとれないとき

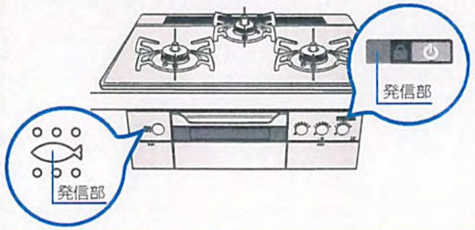
①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする
②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる

おねがい

●メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみご使用ください。
●トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまで連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

赤外線信号発信部

汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る



グリル排気口ちり受け

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

①大きな鍋に水を入れ、グリル排気口カバーを沈めて火にかける
②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

機器表面・操作部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る

＊機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。

ごとく（ステンレス）

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

汚れが落ちないとき

①クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とします。細かい所はやわらかい歯ブラシを使って汚れを落としてください。
②水洗いし、水気をふき取ってください。

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナ（84ページ参照）をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。

おねがい

●ステンレスごとくは熱で変色しますが、性能に問題はありません。
●別売のステンレス専用クリーナ（84ページ参照）のご使用をおすすめします。ただし、高温になる先端部分は焼き色が残ります。
●クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。目立たない部分で試してからお使いください。
●別売のステンレス専用クリーナは、ステンレスのごとく、バーナキャップ上部以外には使用しないでください。

お手入れのしかた

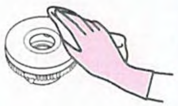
●お手入れは機器が冷え、ガス栓を閉じ、電源スイッチを切り、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。

バーナ部①

バーナキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

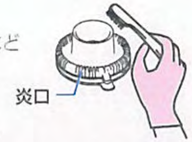
●表側の塗装部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。
万一、塗装部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



炎口が目づまりしていたら

炎がふぞろいになったときは、穴やみぞを歯ブラシやつまようじなど先の細いものなどで掃除する

＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。



バーナキャップ上部（ステンレス）

洗剤で丸洗いし、乾いた布でしっかりと水分をふき取る

汚れが落ちないとき

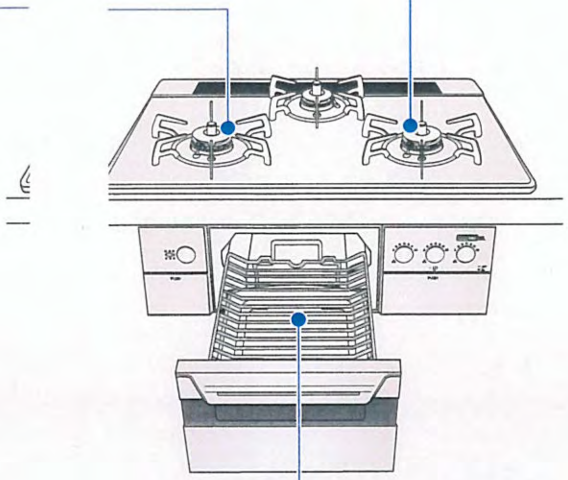
①クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とします。
細かい所はやわらかい歯ブラシを使って汚れを落としてください。
②水洗いし、水気をふき取ってください。

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナ（84ページ参照）をやわらかい布やスポンジ、くしゃくしゃにしたラップに含ませてこすり、ふき取ります。
（ステンレス専用クリーナがバーナキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口づまりの原因になります。）

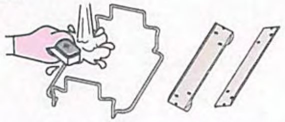
おねがい

●ステンレスバーナキャップは熱で変色しますが、性能に問題はありません。
●クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。目立たない部分で試してからお使いください。
●別売のステンレス専用クリーナは、ステンレスのごとく、バーナキャップ上部以外には使用しないでください。



グリル焼網台
グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る



汚れが落ちないとき

熱めのお湯をかけて浸し置きし、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

①大きな鍋に水を入れ、焼網台などを沈めて火にかける
②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

バーナ部②

温度センサー

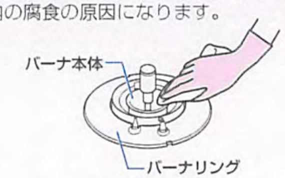
変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る

●汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
●強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。

バーナ本体・バーナリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

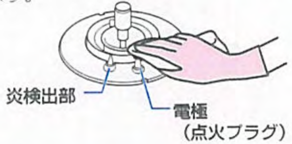
洗剤が流れ込まないように注意してください。器具内の腐食の原因になります。



炎検出部・電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

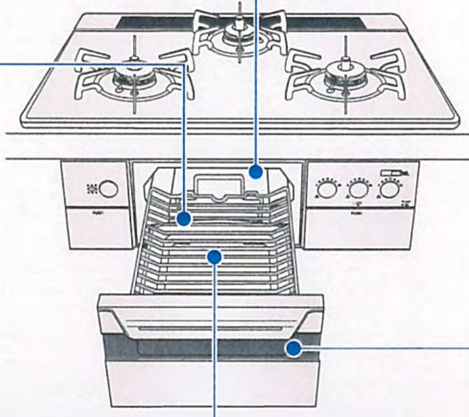


おねがい

取り付け位置を動かしたり、傷をつけないでください。故障の原因になります。
先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

お手入れのしかた

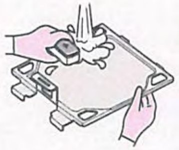
●お手入れは機器が冷え、ガス栓を閉じ、電源スイッチを切り、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。



クッキングプレート

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。



汚れが落ちないとき

中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくと取れやすくなります。

グリル受け皿（クリアーコート）
グリル焼網（フッ素コート）

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

●グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
●焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。

汚れが落ちないとき

熱めのお湯をかけて浸し置きし、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

①大きな鍋に水を入れ、焼網などを沈めて火にかける
②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

クリアーコート/フッ素コートについて

●スポンジや布などのやわらかいものをお使いください。
●中性洗剤以外の洗剤は使わないでください。フッ素コートを傷め、シミや変色の原因になります。
●汚れたままにしておくとシミになることがあります。
●長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

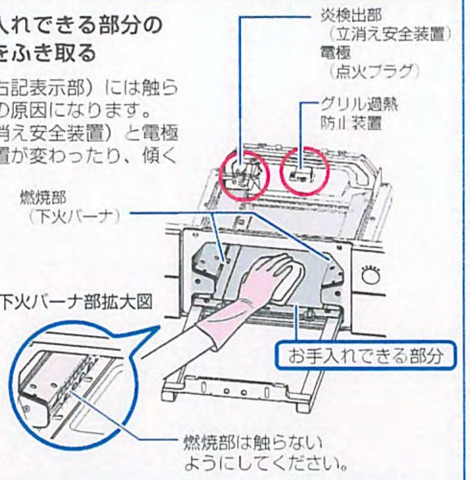
おねがい

●使用直後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
●グリル焼網やグリル受け皿はナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。表面のフッ素コートやクリアーコートがはがれる原因になります。

グリル庫内（側面・底部）

台所用中性洗剤や水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

●燃焼部（上火バーナ：天井部・下火バーナ：右記表示部）には触らないでください。バーナがつまり、燃焼不良の原因になります。
●左側の燃焼部（上火バーナ）の炎検出部（立消え安全装置）と電極（点火プラグ）には触らないでください。位置が変わったり、傾くと点火しなくなるおそれがあります。
●奥側のグリル過熱防止装置には触らないでください。位置が変わったり、傾くと正しく働かないおそれがあります。



⚠注意

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

必ず行う

グリル庫内は特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、注意してお手入れしてください。

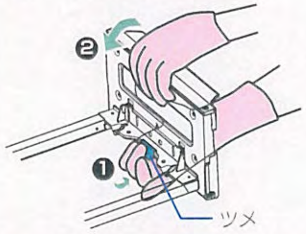
グリル扉

スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

●グリル扉はスライドレール台から取り外してお手入れできます。
●グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。

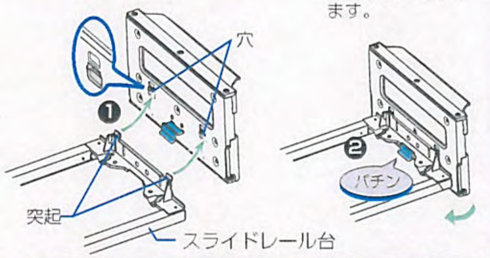
取り外しかた

❶ グリル扉のツメを下方向に押し下げる
❷ グリル扉を内側に倒す



取り付けかた

❶ グリル扉の穴にスライドレール台の突起をはめ込む
❷ グリル扉をおこす
ツメがスライドレール台にはまります。



汚れが落ちないとき

①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に貼り付ける。
②20分ほど置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

おねがい

●グリル扉のガラスには、みがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
●グリル扉は変形させないようにしてください。特にスライドレール台との固定部は変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。
●グリル扉は重いので落としたりしないよう、持ち運ぶときは気をつけてください。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
電源が入らない 電源が入りにくい	お手入れなどで誤って触れても簡単に電源が入らないようにしています。	他のスイッチより長く（約0.2秒）押してください。	―
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉じていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	23
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	新品の単1形アルカリ乾電池と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	19 20
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕⊖の向きに注意し、正しくセットしてください。	20
	バーナキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	65
	バーナキャップやごとくが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しくセットしてください。	60
	電極や炎検出部がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極・炎検出部をお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	66
	配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期間使用しなかった場合など）	点火操作を繰り返してください。	16
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ボンベの交換をお近くのガス事業者に依頼してください。	―
	チャイルドロックがロックされていると点火できません。	電源スイッチを長押し（3秒以上）し、チャイルドロックを解除してください。	23
使用中に 火力が変わる/ 消火する	煎りもの料理・炒めもの料理など温度の高い料理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分※1続くと自動消火します。	鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	26・51
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能が働き、消火することがあります。	調理に適した鍋に替え、再点火してください。	22
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。万が一火が消えても、立消え安全装置が働き、自動でガスを止めます。	16
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約120分※2で自動消火します。	操作ボタンを消火状態にしてください。再使用するときは少し時間をおいてから点火してください。	5・51

※1：さらに安心モードで時間を変更している場合があります。※2：カスタマイズ機能（個別設定）またはさらに安心モードで時間を変更している場合があります。

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
高温炒め機能を使用中に火力が変わる/消火する	高温炒め機能使用中でも、温度センサーが鍋などの異常過熱を防止するため、温度センサーの温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節したり、消火します。	再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	26
鍋底がひどく焦げついてしまった	焦げつき消火機能が付いていても、料理によっては焦げついてしまう場合もあります。水分が少なく、調味料が多い料理やカレー・シチューの再加熱には注意してください。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でかき混ぜながら様子を見て調理してください。	23
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	21・66
	鍋底にこんぶや竹皮などをしくと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	―
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	バーナ炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	65
	バーナキャップやごとくが正しく取り付けされていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しくセットしてください。	60
	換気をしないと正常に燃焼しない場合があります。	使用中は窓を開けるか換気扇を回すなど換気をしてください。	13
	窓から吹き込む風や冷暖房機の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	13
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	―
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	―
	火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	―
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナ内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	―
	ご使用のガスの種類と器具が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合があります。	グリル操作部を開いた前面に貼り付けてある銘板でガス種を確認ください。合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）までご連絡ください。	17

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
火力調節しても炎の大きさが変わるのが遅い	操作ボタンを速く回しすぎると、炎の変化を遅く感じることがあります。	操作ボタンはゆっくり回してください。	24
コンロで焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	11
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは食材を含んで300g以上を目安とし、不安定な状態では使用しないでください。（重さは鍋や取っ手や形状により異なります。）	14・21
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫？	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。		22

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
揚げもの温度調節機能 揚げものがうまくできない	調理油量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	30
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	12・21 66
湯沸し機能 お湯が沸かない/お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	熱いお湯をさらに沸かす場合や、湯量が多い場合、またはやかんの形状により、沸騰する前に自動消火することがあります。	湯量を調節してください。	31
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	21・66
	やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、ふきこぼれる場合があります。	異常ではありません。	31

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能 お湯が沸かない/お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	やかんなどから水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音ともずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。※カスタマイズ機能で沸騰のおしらせのタイミングを変えることもできます。	31・51
	水を入れ過ぎている場合、ふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。	31
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しく働かない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、鍋を動かすなどはしないでください。	31
煮もの機能 火力調節できない 火力が勝手に変わる	調理中も火力調節できますが、沸騰する前後は火力調節できません。また、煮込み中は火力を強めてもしばらくすると弱火に切り替わります。	異常ではありません。煮もの機能は火力2以下で煮込むと火力の変化が少なく煮込めます。	33
煮もの機能 焦げついてしまった	カレーやシチューなどとろみのある料理は焦げつきやすいので、様子をみてかき混ぜながら調理してください。		33
炊飯機能 ごはん、おかゆがうまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	—
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。※炊飯専用鍋を別売しています。	36・84
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまると生炊けの原因になります。また、水を加えると表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。	35
	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	約30分以上水に浸してください。	35
	炊き込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を加減してお使いください。炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。	35・37

よくあるご質問（Q&A）

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはん、おかゆがうまく炊けない	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	37
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けません。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後にしてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができうまく炊けないことがあります。	37
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	21・66
炊飯機能 おかゆがふきこぼれる	鍋によってはふきこぼれることがあります。	ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	37
炊飯機能 好みの炊き加減にならない	カスタマイズ機能で炊飯時間を調節し、焦げを多くしたり、水分を多くするなどのお好みの炊き加減に調節することができます。		38・51
炊飯機能 途中で誤って消火してしまった	再度ごはんモードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は焦げる場合があります。 （おかゆの場合は自動で炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）		37

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
電源が入らない 電源が入りにくい	お手入れなどで誤って触れても簡単に電源が入らないようにしています。	他のスイッチより長く（約0.2秒）押してください。	—
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉じていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	39
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	新品の単1形アルカリ乾電池と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	19 20
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕⊖の向きに注意し、正しくセットしてください。	20
	配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 （朝一番や長期間使用しなかった場合など）	点火操作を繰り返してください。	16
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ボンベの交換をお近くのガス事業者に依頼してください。	—

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	チャイルドロックがロックされていると点火できません。	電源スイッチを長押し（3秒以上）し、チャイルドロックを解除してください。	23
	グリル庫内にアルミはくなどのゴミが付着していると点火しない場合があります。	手袋をし、付着しているゴミを取り除いてください。	39
	グリル庫内が高温になっていると安心・安全機能が働き、点火できません。	約5分ほど待ち、庫内の温度が下がってからお使いください。	39
調理がうまくできない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能が働き消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	40
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	40
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いとうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」を取ってから調理してください。	40
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとおらないことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	41・43 47
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止装置がはたらき、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	39
	ダッチオーブンモードを使用しているとき、途中で上火バーナーが消火することがあります。	異常ではありません。	—
	ダッチオーブンモードで魚を焼いていると使用中に消火することがあります。	魚はマニュアルモードやオートメニューモードで焼いてください。	—
煙やにおいが出る	初めてグリルをご使用になられるとき、煙やにおいが出ることがあります。	庫内の部品に付着している加工油によるもので異常ではありません。	39
	グリル受け皿やグリル焼網、グリルサイドカバーが汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル扉が完全に閉まっていないと隙間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	41・43 47

よくあるご質問（Q&A）

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	42
点火時にパチパチしている	確実に点火させるため、約7秒間パチパチと放電するようになっています。	異常ではありません。	42・44 48
オートメニューモード/ダッチオーブンモードを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートメニュースイッチやダッチオーブンスイッチを受け付けません。	約5分ほど待ち、庫内の温度が下がってからお使いいただくか、マニュアルモードをご使用ください。	43・47

レンジフード連動機能

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロやグリルを点火・消火してもレンジフードが連動して動かない	レンジフード連動機能をOFFにしている	・レンジフード側の設定をONにする（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。） ・ビルトインコンロ側の設定をONにする	50
	ビルトインコンロの赤外線信号発信部または、レンジフードの受信部が汚れている	赤外線信号発信部または、受信部をお手入れする	49 63
	赤外線信号がさえぎられている	赤外線信号をさえぎらないように注意する	49
	・機器正面に立っていない ・機器に近づきすぎている、または機器から離れて立っている	機器正面に立ち、操作してください。	49
	ビルトインコンロ付近でテレビやエアコンのリモコンを操作している	ビルトインコンロ付近でリモコン操作をしない	49
	レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている	太陽光が直接当たらないようにする	49
コンロやグリルが消火してもレンジフードが連動して止まらない	レンジフード側で常時換気などの設定がしてある	レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）	50
	他に使用中のコンロかグリルがある	すべての操作ボタンが消火状態になると自動停止します。	50

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ボッ」という音がする	点火・消火時に「ボッ」という音がする場合があります。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。 万が一ガス臭い場合は使用を中止してください。	—
グリル使用中「カチッ」という音がする	グリルの火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
点火後や消火後にきしみ音がする	過熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—
グリル使用中に「ボッ・ボッ」という音がする	点火した直後など庫内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。 温まると音はしなくなります。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能が働いています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	79

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナで同時にパチパチと放電するようになっています。（コンロとグリルも同時に放電）	異常ではありません。	24・42 44・48
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をスライドレール台にしっかりと取り付けてください。	68
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池と交換してください。	19・20

よくあるご質問（Q&A）

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
機器や部品が変色する	長年の使用で傷んできます。	異常ではありません。ごとく・バーナキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバーは消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	85
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	57
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したり、つやがなくなる場合があります。	性能に影響ありません。	57
	ごとく・バーナキャップの上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色します。	性能に問題はありません。ごとくは消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	64・65
トッププレートが熱くなる	1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、オーブンを設置している場合、オーブンを使用するとトッププレートや排気口カバーが熱くなります。	触らないように注意してください。	13
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。		—

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

特に多い質問をまとめました

Q 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする

→26ページ参照

A ●鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。
●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。

※この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でもさらに高い温度になった場合は自動消火します。

Q
・点火操作をしても火がつかない
・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点灯している
・乾電池について音声でおしらせがある

→19・20ページ参照

A ●乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。
●乾電池の交換の目安は約半年～1年です。

乾電池が消耗してくると…
電源スイッチの「入」操作の際に5回に1回音声でおしらせ
電池交換サイン点灯

ピピッ　乾電池の容量が少なくなくなりました。

乾電池が消耗すると…
音声おしらせ・電池交換サイン点灯・エラーコード点滅

ピピッ　乾電池の容量がなくなりました。新しい乾電池と交換してください。

Q コンロで焼網が使えない

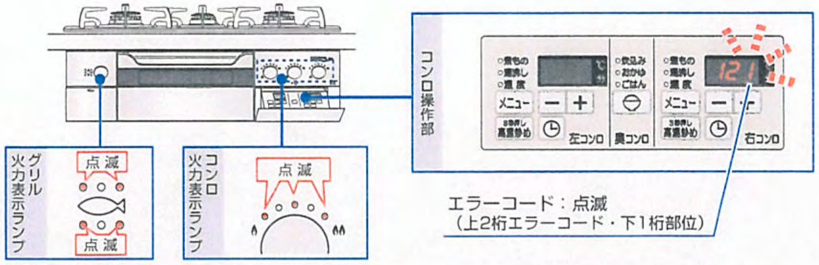
A コンロでは焼網は使用しないでください。
温度センサーが過熱し、自動消火します。

●焼きなすやもちはグリルで調理してください。
●グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り下記のような表示が出る場合は処置方法に従って処置をしてください。
右コンロ操作部にエラーコードが点滅し、対象部位の火力表示ランプがエラーの点滅をします。

● エラーコードが消えてしまっても、直前に出ていたエラーコードを再度確認することもできます。
（電源スイッチを入れ、右コンロの ＋ スイッチを10秒以上長押ししてください。
約10秒間エラーコードが点滅します。）



ブザー音	音声	表示ランプ	エラー上2桁表示	エラー下1桁表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピピッ	乾電池の容量が少なくなくなりました。	電池交換サイン点灯			全部位	電池交換のお知らせ	乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。	19 20
ピピッ	乾電池の容量がなくなりました。新しい乾電池と交換してください。	電池交換サイン点灯	06	0	全部位	電池交換のお知らせ	乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。	19 20
ピピッ	コンロ安心・安全機能が作動しました。		00	1 2 3	左コンロ 右コンロ 奥コンロ	・コンロ消し忘れ消火機能の作動 ・異常過熱防止機能の作動後約30分[※1]経過	使用開始から約120分[※2]が経過し、自動消火しました。異常過熱防止機能の設定時間が経過し、自動消火しました。	操作ボタンを押し込んでください。続けて使用する場合は、少し時間をおいてから再点火してください。	5 26
ピー（3回）	コンロ安心・安全機能が作動しました。		02	1 2 3	左コンロ 右コンロ 奥コンロ	・天ぷら油過熱防止機能の作動 ・焦げつき消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・から炊きによる過熱などで安心・安全機能が働き自動消火しました。	操作ボタンを押し込んでください。続けて使用する場合は、少し時間をおいてから再点火してください。	5
ピー（3回）	グリル安心・安全機能が作動しました。		02	5	グリル	グリル過熱防止装置の作動	グリルのから焼き・消し忘れによる過熱、連続使用・少ない食材による過熱で安心・安全機能が働き自動消火しました。	グリル庫内が冷えるのを（約5分程度）待ってから再点火してください。	5 39
ピー（約4秒）	——		11	1 2 3	左コンロ 右コンロ 奥コンロ	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え、点火しなかった場合など	周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	—
ピー（約4秒）	——		11	5	グリル	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え、点火しなかった場合など	周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	—
ピー（3回）	コンロ安心・安全機能が作動しました。		12	1 2 3	左コンロ 右コンロ 奥コンロ	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能が働き自動消火しました。	周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	5
ピー（3回）	グリル安心・安全機能が作動しました。		12	5	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消えなどで安心・安全機能が働き自動消火しました。	周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	5
ピー（3回）	安心・安全機能が作動しました。		22	0	全部位	感震停止機能の作動	強い揺れにより安心・安全機能が働き自動消火しました。	操作ボタンを押し込んでください。	—

※1：さらに安心モードで時間を変更している場合があります。※2：カスタマイズ機能（個別設定）またはさらに安心モードで時間を変更している場合があります。

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザー音	音　声	表示ランプ	エラー上2桁表示	エラー下1桁表示	部　位	内　容	原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー（約4秒）	――――		24 71 30 73 51	0	全部位	部品や電子部品の故障	部品が故障しています。	ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店または、当社フリーダイヤルまでご連絡ください。	―
			51 71	1 2 3 5	左コンロ 右コンロ 奥コンロ グリル				
			24 71 72 31 79	1 2 3	左コンロ 右コンロ 奥コンロ				
				5	グリル				
ピー（3回）	安心・安全機能が作動したためご使用できません。		35	1 2 3	左コンロ 右コンロ 奥コンロ				
				5	グリル				
			51	0 1 2 3 5	全部位 左コンロ 右コンロ 奥コンロ グリル				
ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ （3回）	――――	30			左右コンロ	コンロタイマー、湯沸し機能（保温時間設定あり）、煮もの機能終了30秒前をおしらせしています。		30秒後に自動消火します。消火後、操作ボタンを押し込んでください。	28 32 34
					グリル	グリルタイマー、オートグリル、ダッチオーブン終了30秒前をおしらせしています。			42 44 48
		●温度　温度表示ランプ点灯 設定した温度表示			左右コンロ	揚げもの温度調節機能で設定した油の温度になったことをおしらせしています。		調理を開始してください。	30
		●湯沸し　湯沸し表示ランプ点滅 設定した保温時間表示			左右コンロ	湯沸し機能でお湯が沸き、弱火になりました。		設定時間弱火で保温しますので、そのままお待ちください。	32
		●炊込み ●ごはん　炊飯機能の各モードの表示ランプ点灯			奥コンロ	炊飯機能でごはん（炊込み）が炊きあがり自動消火しました。		むらしを開始しますので、そのままお待ちください。	38
メロディ	――――	0			左右コンロ	・コンロタイマーで設定した時間が経過し、自動消火しました。 ・湯沸し機能でお湯が沸き自動消火しました。 ・煮もの機能で設定した時間が経過し、自動消火しました。		操作ボタンを押し込んでください。	28 32 34
					奥コンロ	・炊飯機能でおかゆが炊きあがり自動消火しました。 ・炊飯機能でごはん・炊込みのむらしが終了しました。			38
					グリル	グリルタイマー、オートグリル、ダッチオーブンの設定した時間が経過し、自動消火しました。			42 44 48
ピピー	――――	グリル操作部に点滅表示	H		グリル	グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が高くなっています。	庫内の温度が下がるまでしばらくお待ちください。	43 47

保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）について

●機器のガス栓を必ず閉めてください。
●乾電池を取り外しておいてください。
●お手入れしておくと次回使用するときに便利です。（56ページ～68ページ参照）

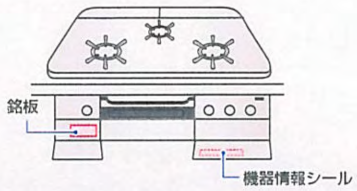
アフターサービスについて

点検・修理を依頼されるとき

「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認していただき、それでも直らないときは、お買い上げの販売店か下記の修理受付フリーダイヤルまでご連絡ください。

なお、アフターサービスをお申しつけのときは下記の内容をお知らせください。

1.ご住所・ご氏名・電話番号
2.現象（できるだけ詳しく）
3.品番・器具名
（操作部内の「銘板」と「機器情報シール」に表示）
4.ご購入日・ガス種
5.道順・目標



※エラーコードが表示されていた場合は、おしらせください。
（電源スイッチを入れ、右コンロ操作部の ⊞ スイッチを10秒以上長押しすると、直前のエラーコードを約10秒間再表示することができます。）

0120-557-910
◎受付時間／9：00～18：00
（土日祝、夏期・年末年始休業日を除く）

ガスの種類が変わるとき

ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。
この場合、費用は保証期間中でも有償となります。

補修用性能部品の保有期間について

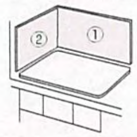
補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。
バーナキャップ、ごとく等が長年のご使用で傷んだ場合にはお買い求めください。
お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

その他ご不明の点は

お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

別売部品のごあんない

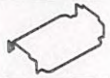
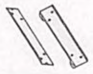
次のような別売部品を用意しております。下記は代表例です。
防熱板は「設置について」（18ページ）を見て、取り付けかたを確認してください。
詳細はお買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでおたずねください。

	①防熱板A ②防熱板B		ダッチオーブンセット
 （3合炊きと5合炊きをご用意しています。）	炊飯専用鍋		ごとく・バーナキャップセット ※ （・ホーロータイプのごとく 大：2個 小：1個 ・ホーロータイプのバーナキャップ 大：2個 小：1個）
	ステンレス専用クリーナ		
	格子状焼網		

※：ホーロータイプのごとく・バーナキャップは単品でもお買い求めいただけます。

お客様にて取り替え可能な消耗部品のごあんない

バーナキャップ、ごとく等が長年のご使用で傷んだ場合にはお買い求めください。

	ステンレスごとく（左右コンロ用）		グリル焼網
	ステンレスごとく（奥コンロ用）		グリル焼網台
	バーナキャップ（左右コンロ用）【上部ステンレスタイプ】		グリル受け皿
	バーナキャップ（奥コンロ用）【上部ステンレスタイプ】		グリルサイドカバー（左右セット）
	グリル排気口カバー（2個使用）		両面焼き用クッキングプレート（取っ手付き）
	グリル排気口ちり受け		

仕　様

品　番	TAF900WV60C□
器 具 名	TAF900WV60C
形式の呼び	E4-8-3
種　類	組込形ガスグリル付　3口こんろ
点火方式	連続放電点火式
ガス接続	Rc1/2（メネジ）
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・グリル過熱防止装置・グリル排気口遮炎装置・感震停止機能・電源オートオフ機能
トッププレートの種類	巾60cmタイプ
	ハイパーガラスコート
質量（本体）	31.0kg
外形寸法（機器最大）	高さ274mm×幅597mm×奥行570mm

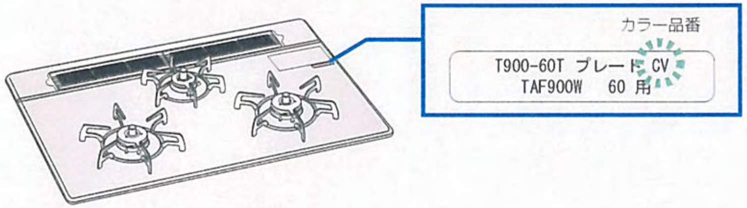
※品番の末尾の□には、トップブレートのカラー品番が入ります。

使用ガス ガスグループ		ガス消費量　kW			
		左右コンロ	奥コンロ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	3.91	1.21	1.88	9.87
	13A	4.20	1.30	2.02	10.6
LPガス用		4.20	1.30	2.02	10.6

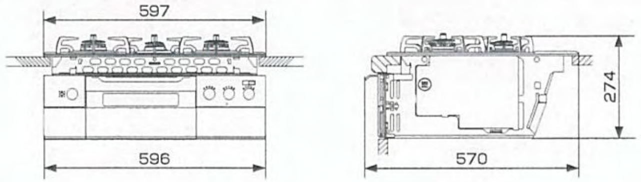
◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。

■トッププレートのカラー品番を確認するには…

トッププレートのカラー品番は、トッププレート上に貼り付けてあるシールでご確認ください。



■外形寸法図
（単位：mm）



メ　モ

タカラ ガス器具 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。
　保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、
　当社までご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保存してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

見本

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災、水害、地震、落雷、異常気象、その他天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ニ）一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）ほこり・ねずみ・くも・昆虫類の侵入による故障および損傷。
（ヘ）本書にお買い上げ年月日、販売店の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
（ト）指定外の燃料、電源の使用による故障および損傷。
（チ）ご転居などによる熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
（リ）設置説明書および取扱説明書等に指示する方法以外の取付工事等が原因で生じた不具合、故障および損傷。
（ヌ）本書の提示がない場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　　月　　日

販売店名		扱	
住　　所		者	
電話番号		印	

お客様へ
この保証書をお受け取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

タカラスタンダード株式会社
〒536-8536　大阪市城東区鴫野東1丁目2番1号
TEL. 代表 06(6962)1531

38996310000
25. 7. ◎ P 38 99631